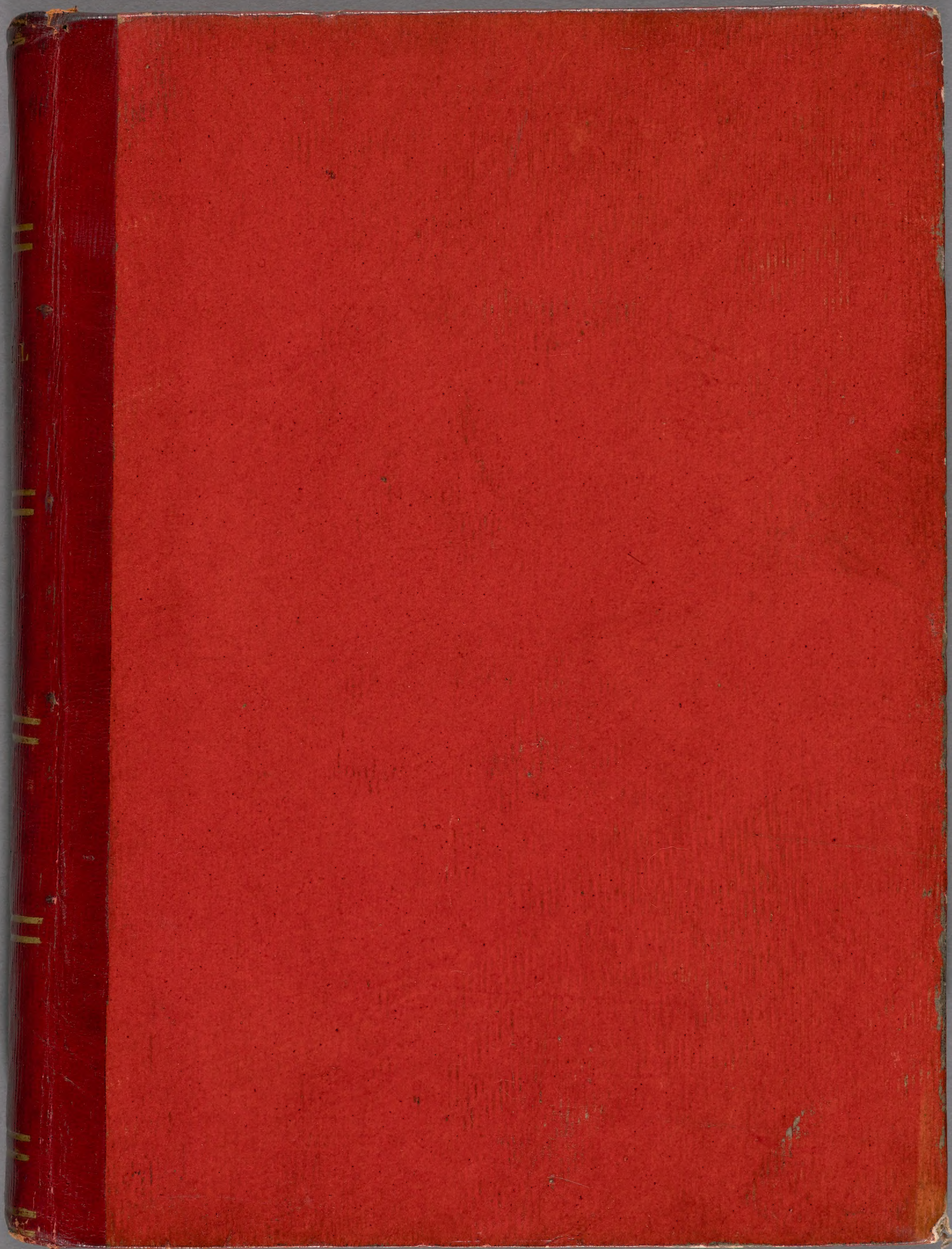
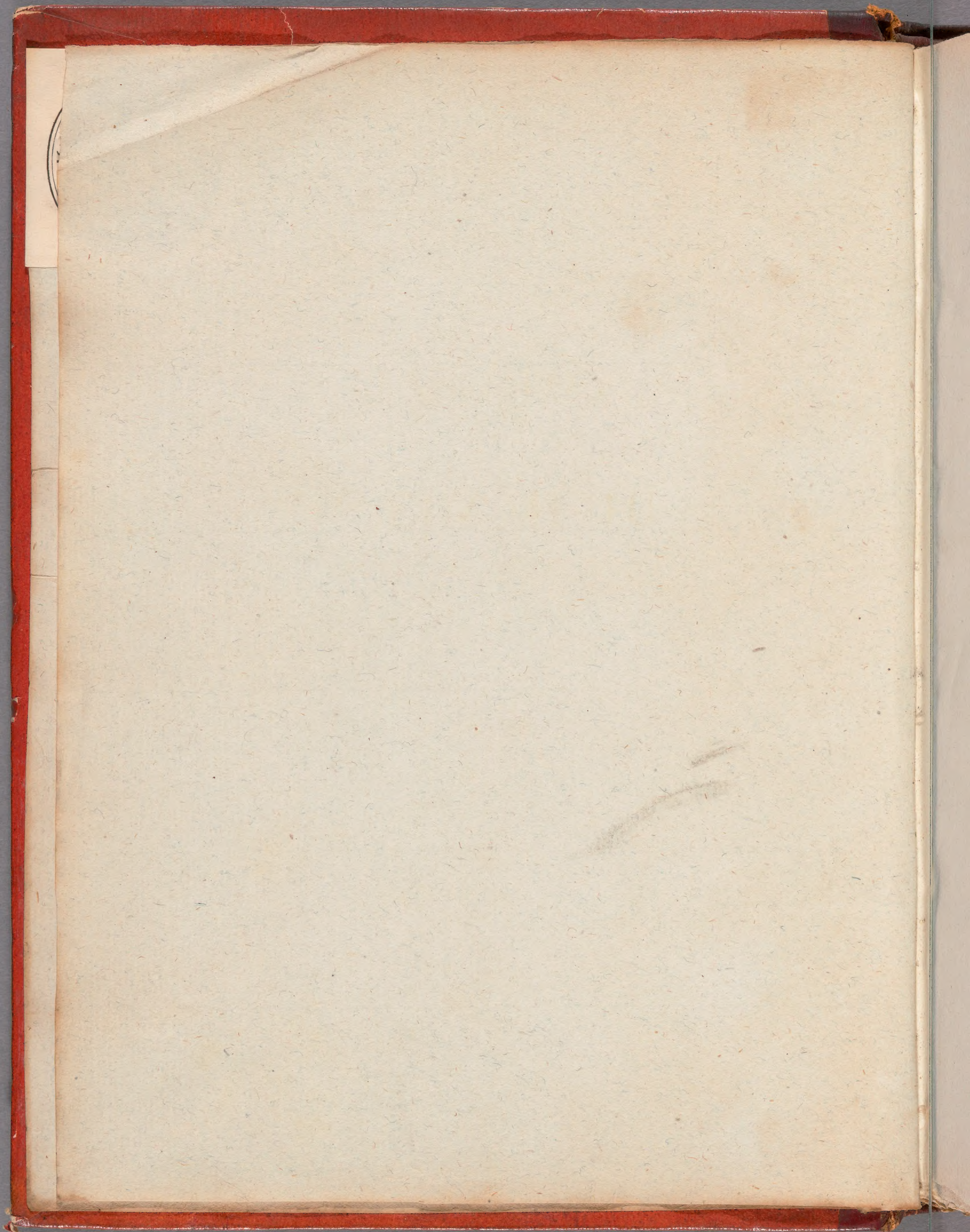



EX LIBRIS · MILDRED BLISS · DUMBARTON OAKS
AT THE GATE OF DAWN



# NOUVEAU

# DU HAMEL

tome septième.

# NOUVEAU DUHAMEL

ou traité,

# DES ARBRES ET ARBUSTES

que l'on cultive en france.

redigé

par g. l. a. loiseleur de longchamp d. en médecine

tome septième

Paris 1812.

Poirier à feuilles de saule.

Pyrus salici folia.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie (lin)

fam. nat. les rosacées .......... (Juss)

nom vulg.

le poirier à feuilles de saule est un grand arbrisseau, plustôt qu'un arbre; il ne s'élève guère au delà de douze à quinze pieds.

ses jeunes rameaux, ainsi que ses pédoncules, sont recouverts d'un duvet blanchâtre.

ses feuilles sont lancéolées

linéaires, constamment pétiolées très entières en leurs bords, longues de vingt quatre à trente lignes, larges de six à huit, revêtues, surtout en dessous, d'un duvet court, serré et blanchâtre.

les fleurs qui se développent à l'extrémité des rameaux sont blanches, larges de huit à neuf lignes, très rarement solitaires, le plus souvent réunies deux ou trois ensemble, et même quatre à cinq, en manière de petits corymbes.

chaque pédoncule particulier sort de l'aisselle d'une feuille, et il porte vers la partie moyenne deux bractées linéaires, qui sont quelque fois presqu'opposées l'une à l'autre.

les fruits qui succèdent aux

fleurs sont turbinés, verdatres, ayant tout au plus un pouce de longueur. ils sont situés latérale=ment, parceque les rameaux sur les quels les fleurs paroissent, dabord terminales, continuent à croître, et se prolongent après la fleuraison.

leur saveur est acerbe, et de mau=vais gout. ce poirier croît naturelement en siberie, en armenie sur le mont caucase. on le trouve aussi en provence; il fleurit en mars, et avril.

explication de la planche.

1. fleur entiere.

2. un pétale détaché.

3. calice, et étamines.






Poirier à f.lles de saule Pyrus salicifolia

Poirier du mont sinaï.

Pyrus sinaï.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie. . . - - - . (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . . . . (Juss)

nom vulg.

feuilles ovales oblongues, très entiè=
res, un peu cotonneuses en dessous,
à pédoncules simples, cotonneux
disposés en corymbes.

ce poirier paroit ne devoir former qu'un ar=
bre d'une taille médiocre, susceptible de s'éle=
ver à douze ou quinze pieds tout au plus. quoi=

qu'il ait dans son port assez de ressemblance avec un poirier sauvage ordinaire, il paroit cependant en être suffisamment distinct.

ses feuilles éparses le long des rameaux sont ovales-alongées, très entières d'un vert assez foncé, luisantes dans l'age adulte, pubescentes en dessous dans leur jeunesse, un peu cotonneuses en dessous, dans tous les tems.

les pétioles qui les supportent sont deux ou trois fois plus courts qu'elles, les fleurs portées sur des pédoncules simples, cotonneux, sont disposées au nombre de dix à douze en corymbe, à l'extrémité de petits rameaux particuliers, leur corolle est blanche, large de sept à huit lignes.

les fruits qui leur succèdent

sont arrondis à peine turbinés, verdatres, du volume d'une grosse cerise. leur chair est séche, sans saveur remarquable, n'étant ni acerbe, ni acide. le pédoncule qui les porte est fort gros pour un si petit fruit, la plus part des pepins etoient avortés dans les poires que j'ai eu occasion d'observer, ceux qui etoient bien conformés, avoient une forme arrondie, et en même tems un peu applatie, et ils etoient d'un brun foncé.

cette éspéce est originaire du mont-sinaï dans l'arabie pétrée, il n'y a que trés peu d'années qu'on la cultive au jardin des plantes, et chez quelques amateurs, elle fleurit à la fin d'avril.

explication des figures.

1. calice, etam. et pistils.

2. fruit coupé par la moitié.

3. rameau, avec des fruits.

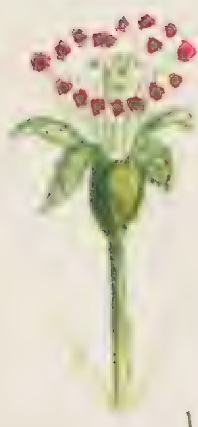
4. semence, ou pepin.

5. rameau, avec un bouquet de fleurs.




poirier dumont sinai   Pyrus sinaï.





2



Poirier commun, sauvage.

Pyrus communis, sylvestris.

classe Icosandrie, ord. pentagynie (lin)

fam. nat. les rosacées. .......... (Juss)

nom vulg.

le poirier sauvage, est un arbre qui s'élève à la hauteur de trente à quarante pieds, sur un tronc qui, avec l'âge, peut parvenir à cinq ou six pieds, et même plus de circonférence.

l'écorce qui revêt le tronc et les branches principales est brunâtre, crevassée, celle des jeunes rameaux reste lisse, et d'un brun rougeâtre, assez clair pendant quelques années, rarement le tronc

principal s'élève bien droit à une grande hauteur le plus souvent vers le tiers ou le milieu de la hauteur de l'arbre, il se divise en branches qui forment une tête plus ou moins arrondie, mais qui cependant s'élève toujours plus en hauteur, qu'en largeur.

Les jeunes rameaux, surtout dans les premières années, sont armés d'épines, mais lorsque l'arbre est dans l'age de fleurir, les épines diminuent sur les nouveaux rameaux.

une partie se change en bourgeons à fleurs, desorte que les arbres sont d'autant moins épineux, qu'ils sont plus vieux.

Les feuilles sont éparses le long des rameaux, ovales, arrondies, portées sur des pétioles à peu près égaux à leur longueur,

finement dentées en scie, couvertes en dessous, quand elles commencent à se développer, d'un léger duvet, parfaitement glabres en dessus et en dessous dans l'âge adulte, lisses, et d'un vert gai.

les fleurs naissent à l'extrémité de petits rameaux particuliers, qui n'ont souvent que six lignes, et rarement plus de deux pouces de longueur, et qui sont plusieurs années à se former.

ces fleurs sont blanches, larges d'un pouce ou environ, portées sur des pédoncules de douze à quinze lignes de longueur.

elles sont réunies au nombre de dix à douze, en petites grappes ou bouquets, qui ont l'aspect d'une ombelle.

leur calice est pubescent, in=

térieurement, et extérieurement

les fruits qui succèdent à ces fleurs sont d'un vert clair, deviennent jaunâtres lors de la maturité, parsemés de nombreux points grisâtres.

ils ont douze à quinze lignes de hauteur, et à peu près autant de diamètre, et sont en général assez parfaitement arrondis, quoique souvent un peu plus étroits dans la partie qui tient au pédoncule.

le côté opposé est marqué d'un ombilic, formé par les restes du calice, des pistils, et des étamines, et se nomme vulgairement l'oeil.

ces fruits contiennent une pulpe, ou chair blanche, ferme, peu aqueuse, acerbe jusqu'au

moment de lextrême maturité et elle devient dun brun clair molle pleine dun suc qui na plus rien de désagréable.

ils sont divisés dans leur centre en cinq loges, qui contiennent chacune deux graines ou pepins brunâtres ovales, comprimées, un peu en pointe par une de leurs extrémités.

le poirier commun est indigène des forets de leurope. il fleurit au mois davril et ses fruits murissent en octobre.

explication de la planche.

1. fleur entière.
2. fruit coupé par le milieu.
3 graine, ou pepin.






*Poirier commun sauvage Pyrus communis sylvestris*

# Pyrus Pollveria

## Poirier de Pollviller.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie .... (lin)

fam, nat. les rosacées .......... (Juss)

nom vulg.

cette éspèce, demême que les précédentes, sélève moins que le poirier commun, et elle en diffère par plusieurs caractères remarquables,

ses feuilles sont ovales oblongues, ou ovales lancéolées, pubescentes en dessus dans leur jeunesse, cotonneuse en dessous dans tous les temps, portées sur des pétioles cotonneux plus courts quelles

bordées de dents nombreuses, dont plusieurs sont elles mêmes dentées.

les fleurs sont de couleur blanche, plus petites et plus nombreuses que dans le poirier commun, portées sur des pédoncules rameux, très cotonneux, disposés en corymbe.

les fruits qui succèdent viennent aussi plusieurs ensemble, portés sur des pédoncules longs de dix huit à vingt lignes.

ils sont d'une forme conique assez exacte, non parfaitement arrondis, mais rele= vés de quelques côtes, très peu saillantes.

ils n'ont que quinze à seize lignes de hauteur, sur douze à quatorze de largeur.

leur couleur dans leur

parfaitte maturité, est d'un jaune rougeatre, qui, du coté frappé par les rayons du soleil, devient entièrement de cette dernière couleur.

leur chair est jaunatre, sèche sans être dure, doucéâtre, même un peu sucrée, et sans aucune saveur acide, ni acerbe.

les pepins ~~etoient~~ sont bruns, presque toujours avortés dans les fruits de l'arbre cultivé, que j'ai eu occasion d'observer.

ce poirier fleurit à la fin d'avril, ou au commencement du mois de may, et ses fruits sont murs au mois de septembre, on le cultive dans les jardins de botanique, et il passe pour être originaire de l'allemagne. c'est J. Bauhin qui l'a reconnu le premier, et qui lui a donné le nom qu'il porte

soit pour l'avoir vu d'abord à pollvilla en alsace, soit pour l'avoir aussi rencontré dans le jardin d'un baron pollviller.

explication des figures.

1. fruit coupé par la moitié.

2 fleur, etam. et pist.

3 semence ou pepin.



Poirier de Pollviller   Pyrus pollveria.




Pomier de Pollviller

# gros hativeau de la forêt.

pyrus fructu parvo, turbinato, hinc albido, indè pulchrè rubro; carne dureuscula, subacidâ, parum sapidâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie . . . . (Lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . . . . . . (Juss)

nom vulg.

ce fruit a la forme d'une toupie; il n'a que dix-huit à vingt lignes de hauteur, sur quinze à seize lignes de diamètre. son pédoncule est gros, court, long de huit à neuf lignes sa peau dans la parfaite maturité est blanchatre du côté de l'ombre, et d'un rouge vif du côté frappé des rayons du soleil. sa chair est blanche, demi-cas=

sante, un peu sèche, d'une saveur peu prononcée, très légèrement acide. ses pepins sont d'un brun foncé.

cette poire murit vers le milieu d'aout; elle n'a rien qui puisse la faire rechercher.



gros hativeau de la forêt

# Poire de petit muscat (dite sept en gueule)

Pyrus fructu minimo, rotundato, sub-
turbinato, carne duriusculâ, submoschatâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie .. (lin)

fam. nat. les Rosacées .......... (Juss)

nom. vulg. sept en gueule.

les fruits de ce poirier viennent par bouquets; ils sont arrondis, un peu en toupie, très petits, les plus gros n'ayant que treize à quatorze lignes de hauteur, sur douze à treize de diamètre, ils sont ordinairement un peu applatis, du côté de la tête, et le tour de l'oeil est relevé de quelques côtes.

leur queue est tantot courte

et grosse, tantot longue et menue

leur peau est d'un vert jaunatre du côté de l'ombre, plus ou moins marbrée par des points d'un rouge brun, du côté du soleil.

leur chair est demi-cassante, d'un goût agréable, relevé, et un peu musqué dans les bonnes expositions, sans saveur bien marquée dans les autres. les pepins sont blanchatres, bruns seulement à leur sommet, gros pour le volume du fruit. cette poire murit dans le courant de juillet.

cet arbre peut être greffé également sur franc, ou sur coignassier.



poire de petit museau

Poire sans peau (fleur de guignes)

Pyrus fructu submedio, pyriformi, pallidè viridi, maculis subrubris ad solem consperso; carne subdeliquescenti, dulci.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ... (Lin)

fam. nat. les rosacées. ............ (Juss).

nom vulg.

cette poire est d'une grosseur presque moyenne; elle a vingt huit à vingt neuf lignes de hauteur, sur vingt à vingt et une lignes dans sa partie la plus renflée, qui est ordinairement au milieu de sa longueur. Sa queue, longue de seize à dix huit lignes, un peu menue, est placée dans un petit enfoncement, et un peu

latéralement. sa peau est fine, d'un vert pâle du coté de l'ombre, marquée de quelques taches rougeatres du côté du soleil. sa chair est légèrement fondante, d'une saveur douce, un peu parfumée. ses pepins sont bruns. elle murit au commencement d'aout. la figure qui la représente est faite dans de très petites proportions, elle est presque toujours plus grosse.



poire sans peau.

fleur de guignes

Rousselet hatif. (poire de chypre, perdreau)

Pyrus, fructu parvo, pyriformi, flavescente, ad solem rubente; carne odoratâ, saccharatâ.

classe. Icosandrie, ord. Pentagynie . . . . (lin)

fam. nat. les rosacées.

nom vulg. poire de chypre, perdreau,

le fruit de ce poirier est pyriforme, petit, haut de 22 à 24 lignes, sur 18 à 20 de diamètre dans sa plus grande largeur. il est arrondi par la tête, où l'oeil est placé dans un léger enfoncement.

la queue est assez grosse pour-

le volume du fruit, elle a rarement plus de neuf à dix lignes de longueur, sa peau est fine, jaunatre ducôté de l'ombre, d'un rouge un peu vif, mêlé de petites taches grises du côté du soleil, sa chair est blanche avec une légère teinte de jaune, demi-cassante, d'une odeur agréable, et d'une saveur sucrée parfumée.

cette poire murit dans la dernière quinzaine de Juillet, elle ressemble beaucoup au rousselet de Reims, mais elle a moins de gout, et de parfum.



Rousselet hatif.

poire de chypre, perdreau



Parfum d'août.

gros blanquet, ou blanquette.

Pyrus fructu submedio, pyriformi, ferè undique albido, flavescente, carne firmâ, albâ, subdulci, et sub sapidâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ........(lin)

fam. nat les Rosacées ..........(Juss)

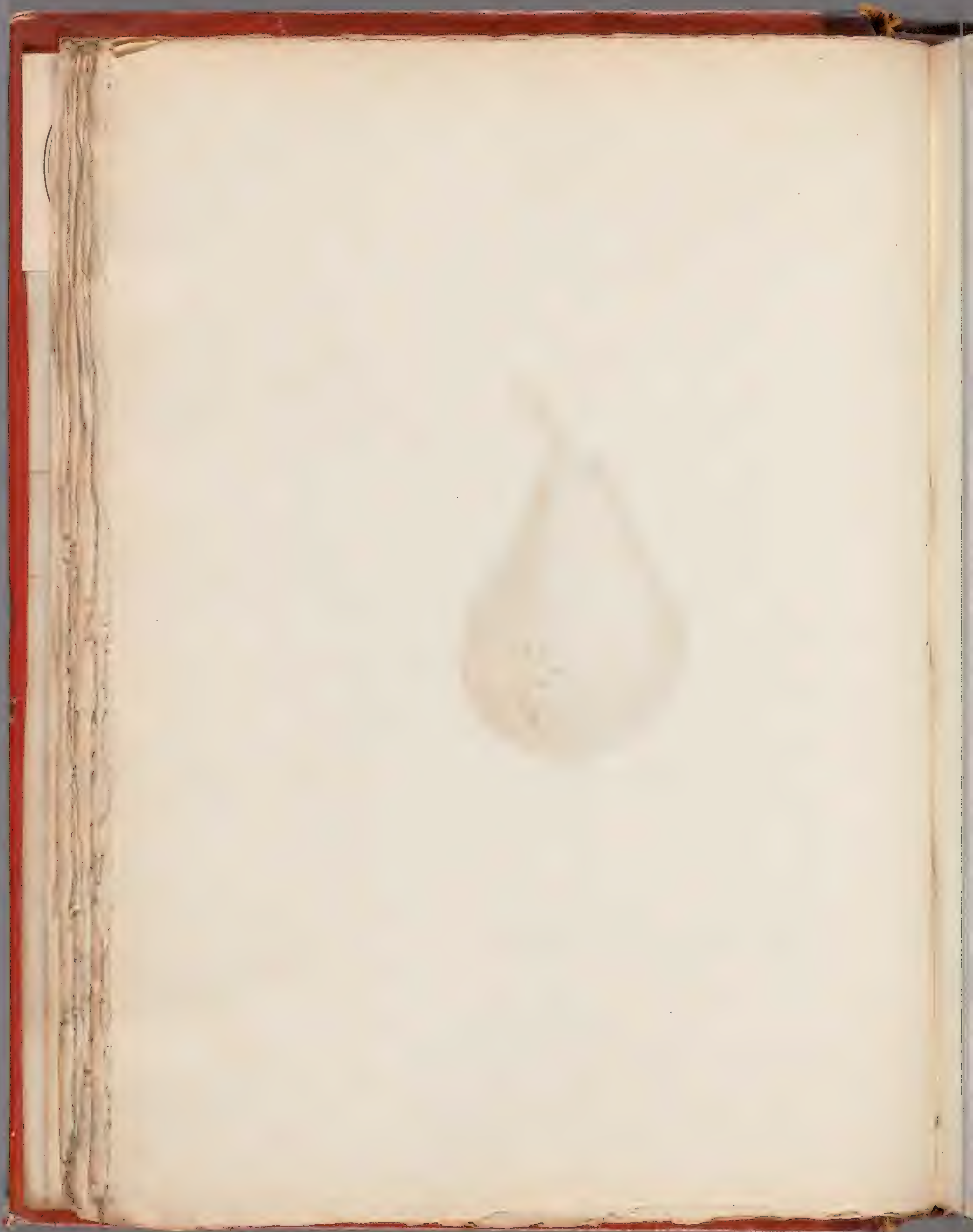
nom vulg. blanquette.

la gros blanquet à 24 à 26 lignes de hauteur, sur 18 à 20 de diamètre, la queue est bien nourrie, longue de dix à douze lignes, la peau est presque partout d'un blanc jaunâtre, prenant quelque fois un peu de rouge clair, du côté du soleil, la chair est cassante, un peu grossière legèrement sucrée, et médiocrement relevée, ses

pepins sont noirs. Ce fruit murit à la fin de Juillet, ou au commencement d'août.



gros blanquet, ou blanquette.





joannet

Petit blanquet, ou Blanquette.

Pyrus fructu minimo, pyriformi, albido-flavescente, carne subfirmâ, paululum moschatâ et grata.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie .... (Lin)

fam. nat. les rosacées - - - - - (Juss)

nom vulg. petite blanquette.

le petit blanquet est pyriforme, haut de dix huit lignes, large de treize; sa peau est d'un blanc jaunatre très unie, sa chair est blanche demi cassante, d'une saveur un peu musquée, et agréable, les pepins sont bien nourris, d'un brun clair; cette poire murit au commencement d'aout, l'arbre se greffe sur franc, et sui-

coignassier, il est très vigoureux et très fertile.



poire, petite blanquette.

Poire d'ah! mon Dieu

Pyrus fructu submedio, pyriformi, hinc flavescente, inde punctis rubris consperso, carne subdeliquescenti, saccharata, sapidâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie. .... (Lin.)

fam. nat. les rosacées .................. (Juss.)

nom vulg.

la poire d'ah mondieu! a 24 à 26 lignes de hauteur sur 22 à 24 lignes de diamètre. sa queue a 15 à 18 lignes de hauteur. sa peau est d'un jaune clair du coté de l'ombre, parsemée du côté du soleil de points d'un rouge vif très rapprochés. sa chair est blanche, demi-fondante

un peu sucrée, et bien parfumée.

Ses pepins sont d'un brun très foncé. ce fruit murit à la fin d'août, ou au commencement de Septembre, l'arbre en est ordinairement très chargé.



poire d'ah! mon dieu.

Beurré romain

Pyrus fructu submagno, ovoïdeo ad pedunculum attenuato, e viridi flavescente, punctis griseis consperso; carne subdeliquescenti, saccharatâ, sapidâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie .... (Lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . . . . . . . (Juss)

nom vulg.

le Beurré romain est parfaitement ovoïde; mais il se rétrécit subitement vers la queue, qui est courte, n'ayant que cinq à six lignes de long. il a trois pouces six lignes de hauteur, sur vingt six lignes de diamètre. l'oeil et la queue sont presqu'à fleur du fruit. sa peau, d'abord verte,

devient partout d'un jaune clair en murissant, et elle est parsemée de nombreux points grisâtres. Sa chair est demi-fondante, sucrée parfumée, et fort agréable. les pepins sont bruns. ce fruit murit à la fin de septembre.



Beurré romain.

## Poire de Jalousie.

Pyrus fructu magno, turbinato, fulvo punctis pallidioribus consperso, carne déliquescenti, saccharatâ, sapidâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ....... (Lin)

fam. nat. les rosacées ............. (Juss)

nom vulg.

la poire de Jalousie a une forme turbinée, étant renflée du côté de l'oeil, et diminuant de grosseur du côté de la queue. sa hauteur est de deux pouces dix lignes, la queue longue de 15 à 18 lig. est jaunatre, et ordinairement un peu renflée par le bout, où elle s'implante dans le fruit; la peau est d'un fauve peu foncé, toute parsemée de points

d'une couleur plus claire, la chair est blanche fondante, sucrée, parfumée, et très agréable; les pepins sont bruns, et un peu allongés. la poire de Jalousie murit à la fin de septembre, et dans le courant d'octobre. l'arbre ne se greffe que sur franc. sur coignassier il languit et périt en peu d'années.



poire de Jalousie.



## Poire sanguinole

Pyrus fructu submedio, pyriformi, hinc griseo, inde rubente, carne rosea, parum sapidâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie .... (lin)

fam. nat. les rosacées ........ (Juss)

nom vulg.

cette poire a 24 lig. de hauteur, sur 18 à vingt-deux de diamètre; sa queue longue d'un pouce ou un peu plus, s'implante dans une petite cavité; sa peau est grisâtre du côté de l'ombre, un peu rougeâtre du côté du soleil, tiquetée partout de points nombreux, et tirant sur le fauve; sa chair est d'un rouge couleur de rose, d'un goût peu

relevé, et assez insipide. ce fruit mûrit vers la fin d'aoust, ou plustost vers la mi-aoust, il est curieux à cause de la couleur de sa chair.



poire sanguinole.

## Poire dépargne

Pyrus fructu medio, elongato, subviridi ad solem maculis rubro fulvis notato, carnè sapidâ subacidâ déliquescenti.

classe Icosandrie, ord. pentagynie .... (Lin)

fam. nat. les rosacées. ............ (Juss)

nom vulg. beau présent, saint samson.

la poire dépargne est dune forme très alongée; elle a trois pouces, à trois pouces six lig. de hauteur, sur 22 à 24. lignes de diamètre dans sa partie la plus renflée, qui est aux deux tiers de sa longueur du côté de la tête, terminée par un oeil placé dans une cavité peu profonde, dont

les bords sont relevés de plusieurs bosses.

Sa queue est longue de deux pouces ou environ, et le fruit a souvent quelques éminences à son attache.

Sa peau est verdatre, un peu maculée de fauve, mêlé de rouge du côté du soleil.

Sa chair est blanche, fondante, d'une saveur un peu âpre, relevée, très agréable.

Ses pepins sont noirs, et souvent avortés.

Cette poire est une des plus belles, et une des meilleures que l'on puisse manger à l'époque de sa maturité, qui

arrive à la fin de juillet, ou au commencement d'août.

elle est aussi connue sous le nom de grosse cuisse madame. l'arbre est vigoureux, on le greffe sur franc, ou sur coignassier.



poire d'Espargne



Poire salviati.

Pyrus fructu submedio, subgloboso, flavescente, carne durâ, moschatâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie . . . . (lin.)

fam. nat. les rosacées . . . . . . . . . . . . . . . . (Juss)

nom vulg.

cette poire est presque globuleuse, un peu plus haute que large, son diamètre etant de deux pouces et sa hauteur de vingt trois lignes, elle a souvent un petit sillon qui, sur un des côtés, va de la base au sommet du fruit : sa queue longue de douze à quinze lignes, s'implante dans une petite cavité étroite, et l'oeil au côté opposé

est situé dans une cavité très évasée, et bordée de quelques petites côtes; sa peau est d'un jaune clair, parsemée de très petits points roussâtres, et marquée d'un peu de rouge du coté du soleil. sa chair est cassante d'une saveur musquée très agréable. ses pepins sont bruns. cette poire mûrit à la fin d'août.



Salviati.

Poire des chartreux.

Pyrus fructu pyriformi, medio, flaves:
cente, carne duriusculâ, dulci, sapidâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie .... (Lin.)
fam. nat. les rosacées .......... (Jus.)

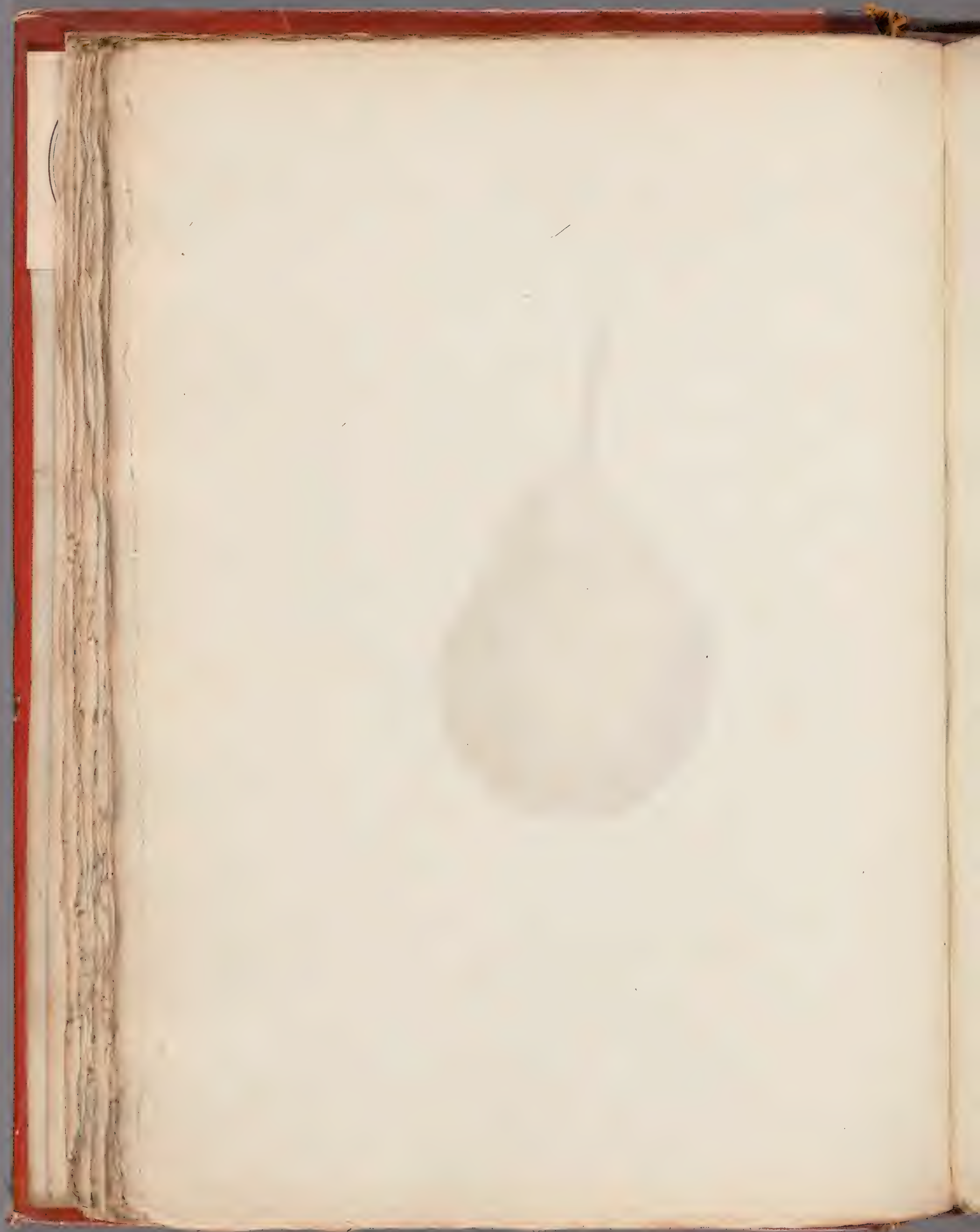
nom vulg.

cette poire a deux pouces et demi de hauteur, sur
vingt six lignes de diamètre; elle est très arron:
die à son sommet, où l'oeil est placé dans une
cavité à peine sensible. sa queue a dix huit lignes
de longueur, et elle est renflée dans la partie par la
quelle elle s'attache au fruit. sa peau est partout
d'un jaune pâle, parsemée de petits points rous:
satres. sa chair est demi-cassante, un peu fondante

d'une saveur douce et agréable. ses pepins sont bruns ou noirâtres. ce fruit mûrit à la fin d'août.



poire des chartreux .



Poire de doyenné. blanc

Pyrus fructu submagno, subrotundo, interdum oblongo, flavescente, ad solem paululum purpurascente; carne deliquescenti saccharatâ, gratissimâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie .... (lin)

fam. nat. les rosacées: ............. (Juss).

nom vulg. poire St. michel, Bonne ente, beurré blanc.

cette poire a une belle forme, elle est bien arrondie, sa partie la plus renflée est du côté de la tête, à un tiers de sa hauteur, et elle va en diminuant du côté de la queue dans le reste de sa longueur, qui est en tout de deux pouces six lignes, à trois pouces.

son

son diamètre dans sa partie
la plus renflée, est ordinairement de deux
à trois lignes de moins.

la queue est grosse, courte,
n'ayant pas plus de six à sept lignes de long.

l'oeil est petit, placé dans un
enfoncement peu profond.

la peau est d'abord d'un blanc
verdatre, et elle devient d'un jaune clair en
murissant.

le côté qui est frappé des
rayons du soleil, se colore assez souvent d'un
rose vif.

la chair est fondante, sucrée,
fort agréable, souvent un peu parfumée.

elle devient promptement

cotonneuse, et elle perd alors beaucoup de son bon goût. elle mûrit à la fin de septembre, et on en mange souvent pendant tout le mois d'oc=tobre. l'arbre est très fertile. il se greffe sur franc, ou sur coignassier.



poire de doyenné — de S.t michel.

Poire fin or de septembre.

Pyrus fructu medio, pyriformi, subviridi,

ad solem punctis purpureis consperso,

carne subdeliquescenti acidulâ, sapidâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie . . . (lin.)

fam. nat. les rosacées . . . . . . . . . . . (Juss).

nom vulg.

cette poire a une forme bien régulière;

elle a deux pouces neuf lignes de hauteur,

et deux pouces de diamètre dans sa partie

la plus renflée, qui est vers la tête, à un tiers

de sa hauteur totale. sa queue est fort lon-

gue, elle a souvent plus de deux pouces. sa

peau est d'un vert clair, dans toute son étendue

parsemée de petits points rougeatres du côté

du soleil, sa chair est demi-fondante, relevée d'un peu d'acide, et assez agréable. ce fruit mûrit au commencement de septembre.



poire, fin or de septembre

# Bellissime d'automne.

Pyrus fructu medio, elongato, flavescente, ad solem pulcherrimè rubente, punctis que fulvis consperso, carne sapida, dulci subdeliquescenti.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie . . . . (Lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . . . . . . . . . (Juss)

nom vulg. vermillon.

cette poire est très alongée, d'une forme peu régulière, arrondie, et le plus souvent relevée de bosses; elle a trois pouces et demi de haut sur deux pouces de diamètre dans sa partie la plus renflée. sa queue est longue de 15 à dix huit lignes; l'oeil est à fleur du fruit, il a ordinaire=

ment une ou deux bosses autour de lui. la peau est jaunâtre du côté de l'ombre, d'un beau rouge du côté frappé par le soleil, toute parsemée de petits points fauves. la chair est blanche, demi-fondante quelquefois un peu pierreuse, d'une saveur douce, légèrement relevée et fort agréable; elle mollit promptement. ce fruit mûrit dans les premiers jours de septembre, l'arbre est vigoureux, il se greffe sur franc, ou sur coignassier.



Bellissime d'automne.

Poire petite cassolette.

Pyrus fructu parvo, pyriformi, sub-viridi, vix ad solem rubescente, carne firmâ, saccharatâ et moschatâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ...... (lin)

fam. nat. les rosacées ............. (Juss)

nom vulg. friolet, muscat vert, lechefrion.

cette poire est souvent très petite, n'ayant que 19 à 20 lignes de hauteur, sur seize de largeur d'autres fois, comme le dit duhamel, elle a deux pouces de hauteur, sur vingt lignes de diamètre. la forme générale du fruit est pyriforme, arrondie par la tête, ou l'oeil est à fleur, creusée à l'extrémité

opposée d'une petite cavité, à bords très unis, dans la quelle s'implante le pédoncule, long de cinq à sept lignes. la peau est d'un vert clair, avec très peu de rouge du côté du soleil. la chair est ferme et cassante, tendre cependant, d'une saveur sucrée et musquée. les pepins sont bruns. elle murit à la fin d'août.



petite cassolette.

Poire grande épine d'été.

Pyrus fructu magno, pyriformi, elongato, viridi flavescente, punctis viridibus aspersо, carne subdeliquescenti, moschatâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ..... (lin)

fam. nat. les rosacées ........ (Juss)

nom. vulg.

cette poire a trois pouces, à trois pouces et demi de hauteur, sur 24 à 28 lignes dans son plus grand diamètre; elle est arrondie du côté de la tête, en pointe de l'autre côté. sa peau est fine, presque partout d'un vert jaunatre, parsemée de petits points d'un vert plus foncé, et assez nombreux.

sa chair est demi-fondante

d'une saveur musquée, fort agréable ;.

ses pépins sont d'un brun noirâtre ;

elle mûrit à la fin d'août, ou au commencement

de septembre.



grande épine d'été.

epine rose.

Pyrus fructu medio, subgloboso ad pedunculum compresso excavatoque, è viridi flavescente, punctis griseis conspersò, carne subdeliquescenti, saccharatâ moschatâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie .... (lin)
fam. nat. les rosacées ............. (Juss)

nom vulg. poire de rose, caillot rosat, poire tulipée, poire d'eau rose, poire de malte.

cette poire a 28 à 30 lignes de diamètre, sur 24 à 26 de hauteur, elle a la forme d'un globe un peu applati, avec un petit enfoncement dans la

partie où s'implante la queue, qui a 15 à 18 lignes de longueur ; sa peau est d'un vert jaunâtre, parsemée de points grisâtres, sa chair est demi-fondante, sucrée, un peu musquée et très agréable, ses pépins sont noirs ; ils avortent quelquefois complètement. ce fruit mûrit vers la mi-août



épine rose.

poire de gros rousselet

pyrus fructu medio, pyriformi,
partim viridi, partim obscure
rubente, carne subfirma, odoratâ,
acidulâ, et gratâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ..... (lin)

fam. nat. les rosacées .............. (Juss)

nom vulg. roi d'été.

le gros rousselet a deux pouces neuf lignes de haut, sur deux pouces trois lignes de diamètre la queue longue de seize à dix huit lignes, s'implante souvent dans un petit enfoncement entouré de bosses. sa peau est verte du côté de l'ombre d'un rouge brun du côté du soleil, et parsemée

partout de petits points gris; sa chair est demi-cassante, parfumée, aigrelette, et d'un goût agréable, les pepins sont alongés; cette poire mûrit à la fin d'août, ou au commencement de septembre. l'arbre est vigoureux; il se greffe également sur franc, et sur coignassier.



gros Rousselet

orange rouge.

Pyrus fructu medio, subgloboso, albido, subflavescente, ad solem pulcherrimè rubente, carne duri-uscula, saccharatâ, sapidissimâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ..... (lin)
fam. nat. les rosacées. ............ (Juss)
nom vulg.

cette poire est presque globuleuse, un peu plus large que haute, ayant vingt six à vingt huit lignes de diamètre, sur deux pouces ou environ de hauteur; sa queue est grosse, et n'a que six à sept lignes de longueur. sa peau est blanchatre tachetée de points verdatres du coté de l'ombre, d'un beau rouge de corail du côté du soleil, et

souvent dans les deux tiers de sa surface.
sa chair est demi cassante, d'une saveur
sucrée, relevée et fort agréable, elle mollit
promptement, ce fruit mûrit dans la dernière
quinzaine d'août.



Orange rouge.

Poire aurate.

Pyrus fructu parvo, subturbinato,
hinc pallide luteo, inde dilutè rubro,
carne subdeliquescenti, parum sapidâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ---- (Lin.)

fam. nat. les rosacées ............. (Juss)

nom vulg.

ce fruit a souvent la forme d'une toupie, ayant 15 lignes de hauteur, et autant de diamètre. la queue est assez grosse pour le volume du fruit, elle a environ un pouce de longueur. l'oeil est placé dans une cavité peu profonde. la peau est fine, d'un jaune très pâle du côté de l'ombre, d'un rouge clair du côté du soleil. la chair est demi-fondante, peu

abondante en eau, et d'une saveur peu relevée, les pepins sont d'une couleur très claire. cette poire mûrit en juillet, l'arbre devient beaucoup plus vigoureux étant greffé sur franc, que sur coignassier, cette poire a beaucoup de rapport avec la Jargonelle.



poire aurate.

Poire de Bassin.

Pyrus fructu medio, pyriformi, hinc viridi-luteo, inde obscurè rubescente, punctis griseis undique consperso, carne firmâ, acerbâ et acidulâ.

classe Icosandrie ord. pentagynie . . . . (Lin)
fam. nat. les rosacées . . . . . . . . . . . (Juss)
nom vulg.

cette poire a trente lignes de haut, sur vingt-quatre de large, elle est assez régulièrement pyriforme. sa peau est d'un vert fauve du côté de l'ombre, et d'un rouge obscur du coté du soleil. ce rouge s'étend même le plus souvent sur une grande partie du fruit, qui est parsemé

partout de petit points grisatres très nombreux.
la chair est ferme, d'une saveur acerbe
très prononcée, relevée encore d'un peu
d'acide, ce qui la rend peu agréable au
goût, elle mollit promptement. ce fruit mûrit
à la fin d'août, ou au commencement de
septembre.



poire de Bassin.

# Beurré gris.

Pyrus fructu magno, subovoïdeo
hinc è viridi cinereo, inde rubente,
carne deliquescenti, acidulâ, saccha=
rata, gratissimâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie .. (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . . . . (Juss)

nom vulg.

cette poire est grosse, d'une forme un peu ovoïde, un peu plus étroite du côté de la queue, elle a communément trois pouces de hauteur, sur deux pouces quatre lignes de largeur, mais on en trouve assez souvent qui ont un quart de plus dans toutes leurs

proportions. sa queue est longue d'un pouce, implantée à fleur du fruit, et ordinairement un peu latéralement. sa peau est verte, avec beaucoup de larges taches grises, et d'un rouge obscur du côté du soleil. sa chair est très fondante, sucrée, relevée d'un peu d'acide, et très agréable. ses pepins sont d'un brun foncé. cette poire qui est une des meilleures que nous ayons, mûrit dans le courant de septembre.



Beurré gris

## Poire de Rouville.

Pyrus fructu submagno, pyriformi elongato, viridi flavescente, punctis griseis asperso, carne firmâ, dulci saccharatâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie . . . . (Lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . . . . . . (Juss)

nom vulg. martin-sire rouville.

cette poire est très alongée, elle a communement trois pouces deux à quatre lignes, et quel que fois jusqu'à près de quatre pouces de hauteur, sur 25 à 27 lignes dans son plus grand diamètre. la queue est renflée dans la partie où elle s'attache au fruit,

longue en tout de dix à douze lignes. la peau d'abord d'un vert clair, devient un peu jaune lors de la maturité. elle est toute parsemée d'un grand nombre de points grisâtres. la chair est ferme, un peu cassante, d'une saveur douce, légèrement sucrée, quelque fois pierreuse autour des pepins, ceux ci sont bruns, bien nourris, ce fruit mûrit à la fin d'octobre, ou au commencement de novembre.



poire de Ronville

martin-sire [illegible]



# Poire de St. lezain

Pyrus fructu maximo, oblongo, viridi subflavescente, punctis griseis consperso vix ad solem rubescente; carne subfirmâ parum sapida, subacerbâ.

classe Icosandrie, ordre Pentagynie. ..... (lin)

fam. nat. les rosacées ............. (Juss)

nom vulg.

le mérite de la poire de St. lezain est dans sa grosseur; mais ce beau fruit, quant au goût, n'est qu'une éspèce très médiocre. il a souvent quatre pouces six lignes et même plus, de hauteur, sur trois pouces, deux à trois lignes dans son plus grand diamètre, qui est au tiers de la hauteur, la partie qui est du côté de la queue diminuant

graduelement de largeur. la queue, longue de seize à dix huit lignes, s'implante dans une petite cavité, dont l'un des côtés est souvent relevé d'une bosse remarquable; l'oeil à l'extrémité opposé, se trouve à fleur du fruit. la peau d'abord verte partout, devient un peu jaune en murissant, elle est parsemée de petits points grisatres, et elle prend quelque fois une légère teinte de rouge, du coté du soleil. la chair est un peu ferme, n'ayant pas beaucoup de saveur, si ce n'est un goût légèrement acerbe. les pepins sont très allongés, presque noirs, cette poire murit à la fin de septembre, ou au commencement d'octobre.



poire de St lezain .



# Poire de St. germain.

Pyrus fructu magno, pyramidato, viridi subflavescente, ad solem vix rubello punctis fulvis undique consperso, carne deliquescenti, vix acidulâ, sapidâ, moschatâ et gratissima.

classe Icosandrie, ordre pentagynie . . . . . (Lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . . . . . . . . . (Juss)

nom vulg.

la poire de St. germain a trois pouces six à neuf lignes de hauteur, sur 28 à 30 lignes dans son plus grand diamètre, qui est vers le tiers de sa hauteur. sa queue, qui a rarement plus de huit à neuf lig. de longueur, est souvent implantée

obliquement, sous une éspèce de bosse. sa peau d'abord verdatre, prend une légère teinte jaune lors de la maturité. elle est abondamment marquée de points et de taches roussâtres, ce qui la rend un peu rude au toucher, et elle prend quelque. fois, quoi que très rarement, une légère teinte rouge au soleil. sa chair est très fondante, très abondante en eau, d'un gout un peu aigrelet sucré, relevé, musqué, et très agréable, c'est dommage qu'elle soit souvent sujette a avoir de petites pierres sous la peau et près des pepins, lorsque cet arbre est planté dans un terrain sec, qui ne lui convient pas.

cette poire mûrit en novembre et decembre, elle peut encore se conserver

trois ou quatre mois aprés, parce qu'elle n'est pas sujette à mollir: c'est une des meilleures poires d'hiver, que l'on puisse cultiver. l'arbre est vigoureux, et trés fertile; il se greffe sur franc, et sur coignassier.



poire de S.t germain

Grosse cremesine.

Pyrus fructu parvo, pyriformi è viridi albido, ad solem purpurascente, carne duriusculâ, sapidâ, paululum saccharatâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie .... (lin)

fam. nat. les rosacées ........ (Juss)

nom vulg.

ce n'est que comparativement à sa variété, qu'on nomme petite cremesine, qu'on peut appeller celle ci grosse, car elle n'a que 27 lig. de hauteur dans son grand diamètre. la queue a dix à douze lignes de longueur, elle est grosse pour le fruit, et elle s'implante de côté. sa peau est d'un vert blanchatre du côté de l'ombre, d'un rouge

cramoisi, plus ou moins foncé, du côté du soleil; sa chair est un peu ferme, d'un goût relevé et un peu sucré. les pepins sont d'un brun un peu foncé, presque noirs.

la petite cremesine ne diffère que parcequ'elle est un peu plus petite, et en général moins colorée; ces deux poires sont très repandues en provence, elles murissent en juillet.



grosse Cremesine.

# Ognonet de provence.

Pyrus fructu parvo, turbinato, longius pedunculato, indè viridi flavescente, hinc rufulo, carne firmâ moschatâ.

classe Icosandrie ord. pentagynie .... (lin)

fam. nat. les rosacées ... .. (Juss)

nom vulg.

cette poire a une forme turbinée, elle a seize à dix huit lignes de diamètre, sur à peu près une ligne de plus en hauteur; elle est portée sur un long pédoncule, qui a 20 à 21 lignes, sa peau est lisse, d'un vert jaunatre du côté de l'ombre, d'un rouge un peu roux du côté du soleil, sa chair est

ferme, d'un goût musqué, fort agréable.

elle mûrit en juillet.



Ognonet de Provence

## louise bonne.

Pyrus fructu magno, pyramidato, dilutè viridi, vix albido, punctis parvis sub-fulvis consperso, carne subdeliquescenti, parum sapidâ, aut vix moschatâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ..... (lin)

fam. nat. les rosacées ................ (Juss)

nom vulg.

la louise bonne ressemble beaucoup pour la forme au St. germain, et elle est aussi à peu près de la même grosseur, mais elle est loin d'avoir une saveur aussi parfaite, et aussi excellente, elle en diffère encore parceque sa peau est d'un vert tendre, qui devient blanchatre, lors de la parfaite maturité

et parce que les points dont elle est couverte sont très petits, peu foncés, et qu'ils ne l'empêchent pas d'être lisse. sa chair est demi-fondante, fade ou relevée d'un parfum un peu musqué, mais qui souvent a un goût comme de moisi, quand l'arbre est planté dans un terrain froid et humide. ses pepins sont bruns, bien nourris, et pointus. cette poire mûrit en novembre et décembre.



poire de louise bonne.

Poire culotte de suisse, verte longue panachée,

Pyrus fructu medio, pyramidato, viridi, toeniolis luteis variegato, carne deliquescenti, saccharatâ, moschatâ.

classe Icosandrie; ord. pentagynie . . . . . (Lin)
fam. nat. les rosacées . . . . . . . . (Juss)
non vulg.

La verte longue panachée, ou culotte de suisse, est un fort joli fruit à la vue, par la couleur de sa peau parfaitement lisse, dont le vert est agréablement panaché de longues bandes jaunes, qui s'étendent de la base au sommet du fruit, et quelque fois légèrement lavées de rouge du côté du soleil; elle a 30 lig. de hauteur sur

deux pouces de largeur, et sa forme est assez exactement pyramidale. sa chair est fondante, abondante en eau sucrée, musquée et fort agréable. les pepins sont bruns, alongés et très pointus. cette poire murit à la fin de septembre.



poire, culotte de Suisse

Poire turque.

Pyrus fructu medio, subglobosο ad pedunculum compresso, excavato que, hinc sub viridi, inde fulvo punctis que griseis consperso, carne subfirmâ, saccharatâ, parum sapidâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie - - - - - (lin)
fam. nat. les rosacées - - - - - - - - - - - - (Juss)
nom vulg.

cette poire cultivée au jardin des plantes de Paris, sous le nom de bon chretien turc, n'a aucun rapport ni avec le bon chretien d'été, ni avec celui d'hiver; mais elle ressemble, on ne peut plus à l'épine rose, c'est absolument la même forme, presque la même grosseur, et la même couleur. la différence la

plus essentielle est dans la nature de la chair, qui est d'une consistance plus ferme, et d'une saveur moins parfumée et moins relevée. cette poire mûrit dans le courant d'août.



poire turque.

Sanguine d'Italie.

Pyrus fructu submedio, turbinato subviridi, ad solem vix rubello; carne firmâ, roseâ, venis sanguineis conspersâ, parum sapidâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie .........(lin)

fam. nat. les rosacées ...............(Juss)

nom vulg.

la sanguine d'Italie est d'une forme turbinée, ayant 26 lignes de hauteur, sur 24 de largeur dans son plus grand diamètre. l'oeil est presqu'à fleur du fruit, ou placé dans une petite cavité très évasée, le pédoncule, long de huit à quatorze lignes, s'implante le plus souvent un peu

latéralement, et non à la base du fruit. Sa chair est ferme, cassante, d'un blanc rosé avec des veines rouges, d'une saveur peu relevée. elle mollit promptement. ses pepins sont d'un brun noirâtre. ce fruit mûrit dans les premiers jours du mois d'août.



Sanguine d'Italie.



Sanguine d'Italie.

Muscadelle.

Pyrus fructu subrotundo, parvo, subviridi, vix ad solem subrutilo, umbilicato nudo, carne firmâ, moschatâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ...... (Lin)
fam. nat. les rosacées ............ (Juss)

nom vulg.

la muscadelle est une petite poire qui n'a que 17 à 18 lig. de largeur, sur une hauteur presqu'égale, ce qui la rend à peu près globuleuse, plus rarement elle est pyriforme ayant 20 lig. de hauteur, sur 16 à 17 de diamètre, dans la partie la plus renflée, mais ce qui la caractérise le mieux, c'est que son oeil placé dans une cavité dont les bords sont unis, est toujours nud par la

chute des divisions du calice qui persiste (*) ordinairement dans toutes les autres poires, et qui dans celui ci tombent de bonne heure, ou aumoins avant la maturité du fruit. son pédoncule qui a treize à quatorze lignes, s'implante ordinairement un peu de côté, et dans une légère cavité, dont un des bords est relevé d'une petite bosse. sa peau est verdâtre dans la plus grande partie de son étendue, légèrement roussâtre seulement du côté du soleil. sa chair est un peu ferme, relevée d'un petit goût musqué, assez agréable. ses pepins sont d'un brun clair. elle murit dans le courant de Juillet.

(*) fig. deuxième.



muscadelle



muscadelle .

Salviati de provence.

pyrus fructu medio, subgloboso subturbinatove, citrino, punctis fulvis consperso, carne firmâ, saccharatâ et moschatâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ..... (Lin)
fam. nat. les rosacées . . . . - . (Juss.)
nom vulg.

la salviati de provence a une forme turbinée qui prend quelque fois celle d'un sphéroïde un peu applati. elle a communement vingt neuf à trente lignes de diamètre, sur 24 à 26 lignes de hauteur. la queue est courte, implantée dans une cavité très évasée, dont les bords sont unis. sa

peau est partout d'un jaune citron, parsemée de petits points fauves ou grisâtres. sa chair est ferme, cassante, d'une saveur sucrée et musquée. ses pepins sont d'un brun clair. elle mûrit en provence dans les premiers jours d'août.



salviati de provence.

# Belle d'été

Pyrus fructu magno, pyriformi, sub-costato, pallidè citrino, punctis sub-fulvis consperso; carne firmâ, sub-saccharatâ, et subsapidâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ...(lin)

fam. nat. les rosacées .......... (Juss)

nom vulg.

cette poire a une belle forme; elle est arrondie, globuleuse dans les deux tiers de sa hauteur du côté de la tête, et beaucoup rétrécie dans la partie qui s'attache au pédoncule; elle se termine, par cette extrémité, en pyramide. elle a environ trois pouces et demi de hauteur, sur vingt huit lignes dans son grand diamètre; à un pouce au dessous

du pédoncule, elle n'a pas plus d'un pouce de largeur. la queue, longue de 15 lignes ou environ, s'implante presque toujours latéralement, et dans une petite cavité; l'oeil, placé à fleur du fruit, est entouré de plusieurs petites bosses, qui se prolongent jusque vers la moitié du fruit, et même davantage, et forment dans le sens de sa hauteur, des côtes très peu saillantes. sa chair est ferme un peu sucrée, médiocrement parfumée. ses pepins sont d'un brun foncé, souvent à demi-avortés. ce fruit mûrit à la mi-août.



Belle d'été.

saint germain d'été.

Pyrus fructu submagno, pyriformi elongato, citrino, glaberrimo, punctis fulvis minimis consperso, carne deliquescenti, saccharatâ, suavè odoratâ, paululum acerbâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ...(lin)

fam. nat. les rosacées ..........(Juss)

nom vulg.

la peau de cette poire est par tout couleur de citron, sans aucun mélange d'autres couleurs, si ce n'est des points grisâtres ou fauves très petits, dont elle est plus ou moins parsemée. la forme du fruit est pyriforme très alongée, ayant trois pouces, trois à quatre lignes de hauteur, sur vingt six lignes de diamètre; l'oeil est

placé presqu'à fleur, et la queue, longue de douze à quinze lignes, s'implante presque toujours un peu latéralement. sa chair est fondante, sucrée, parfumée, relevée d'une petite saveur acerbe, qui n'est point désagréable. ce qui lui donne beaucoup de rapport pour le goût en général, avec celui de la crasane. ses pepins sont bruns. elle mûrit en provence dans les premiers jours d'aôut. c'est un excellent fruit qui merite d'être répandu.



St. Germain d'été.

Grosse cassolette.

Pyrus fructu medio, turbinato, sub=
viridi, pedunculo ad fructum incrassato,
carne deliquescenti, acerbâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ... (Lin)

fam. nat. les rosacées ......... (Juss)

nom vulg.

cette poire a la forme d'une toupie; elle a
26 lig. de haut sur 27 de large; l'œil est un
peu enfoncé dans une cavité très évasée, la
partie qui joint le fruit est renflée d'une ma=
nière remarquable; elle a en tout seize à 18
lig. de hauteur, et souvent plus. sa peau est
partout d'un vert clair, lors même de la par=
faite maturité, et elle est parsemée de nombreux

points grisâtres, sa chair est fondante, d'une saveur acerbe très marquée, et qui n'a cependant rien de désagréable quand elle est bien mûre, ce qui arrive vers la mi-août.



grosse cassolette.



Poire d'angleterre (beurré)

pyrus fructu medio, pyramidato, pallidè viridi, punctis griseis undique consperso, carne deliquescenti, saccharatâ sapidâ, et gratâ

classe icosandrie, ord. pentagynie ... (lin)

fam. nat. les rosacées ........... (Juss).

nom vulg.

la forme de cette poire est pyramidale, sa hauteur est de 33 à 36 lignes, sur 23 à 25 de diamètre, souvent il s'en trouve de plus grosses, et souvent de plus petites. la peau est en général d'un vert clair; mais quelque fois elle devient un peu jaunâtre, lors de la parfaite maturité, et le côté frappé par le soleil prend

une teinte rougeatre, dans tous les cas, elle est parsemée de nombreux points grisatres. sa chair est très fondante, sucrée, abondante en eau, relevée et agréable, elle mollit promptement. les pepins sont d'un brun noiratre, gros, et bien nourris. elle mûrit en septembre; il n'y a pas d'espèce plus répandue à Paris, et dans les environs, pendant tout le mois de septembre les marchés en sont remplis, c'est une très bonne poire. le poirier est très fertile, et manque rarement à donner des fruits. on ne le grèffe que sur franc, il ne reussit pas sur coignassier.



poire dangleterre






Poire de Crassane.

Pyrus fructu magno, turbinato, subrotundo, griseo virescente, subflavescente, maculis subfulvis consperso; carne deliquescente, saccharatâ, subacerba, sapidissima et gratissima.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ............ (Lin.)

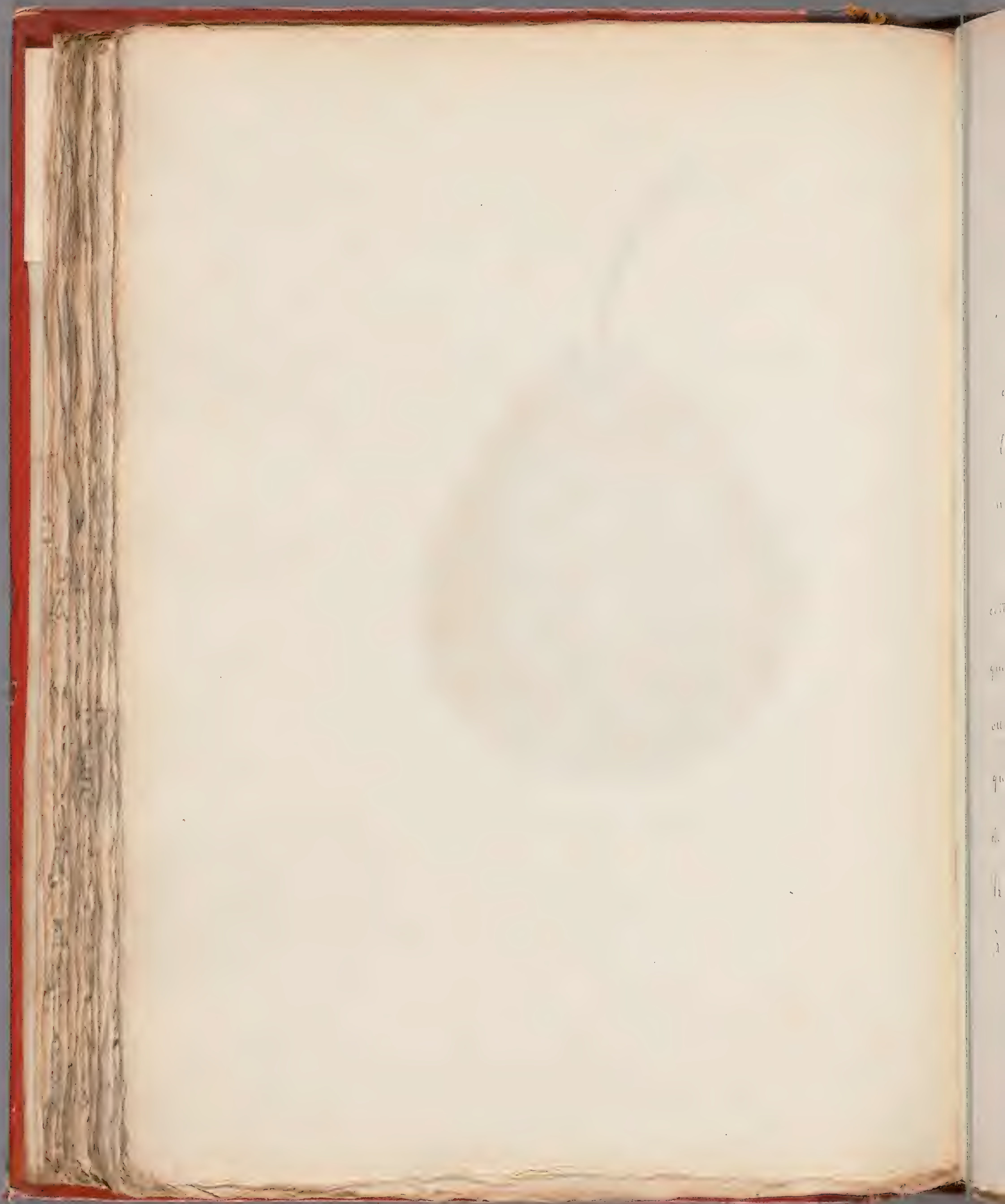
fam. nat. les rosacées ......................... (Juss.)

nom. vulg.

une belle poire de crassanne est arrondie, un peu turbinée, large de trois pouces ou à peu près, sur trente quatre à trente cinq lignes de hauteur. sa queue est menue, longue de dix huit à vingt lignes, un peu courbée, implantée dans une petite cavité. son oeil est placé dans un enfoncement peu profond, dont les bords

sont très unis. sa peau est d'un vert grisâtre avant la parfaite maturité ; lorsque le tems de celle-ci est arrivée ; elle devient un peu jaune et elle est couvertes de quelques taches rousses éparses. sa chair est très fondante, abondante en eau d'une saveur froide, sucrée, et un peu acerbe, mais d'un goût parfumé et exquis. ses pepins sont bruns, très souvent entièrement avortés, même avec les loges qui devoient les contenir, on trouve alors à leur place une pulpe un peu moins fondante que celle du reste du fruit, et dans laquelle de très petits grains pierreux, sont assez fréquents. cette poire est une des meilleures espèces que l'on puisse cultiver, il y en a peu que l'on puisse lui comparer. elle mûrit à la fin d'octobre, ou au commencement de novembre elle reste longtems sans mollir.





Poire Passe-colmar

pyrus fructu medio, pyramidato, subtur-
binato, subflavescente; carne subfirma
dulci, saccharatâ, sed parum sapidâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ........ (linn)
famille les rosacées ............... (Juss)
nom vulg.

cette poire a une forme pyramidale assez irrégulière, quelque fois cependant elle est plus décidément turbinée; elle a trente à trente deux lignes de hauteur, sur vingt quatre à vingt cinq lignes de largeur. la queue, longue de quinze à dix huit lignes, est un peu renflée dans la partie où elle s'implante dans le fruit. l'oeil est placé à fleur, sans cavités ni bosses remarquables.. la

peau dabord verdâtre, devient dun jaune clair, lors de la parfaite maturité, et elle est souvent marquée par places de grandes taches roussâtres, la chair est un peu ferme douce sucrée, mais peu relevée. les pepins sont bruns. elle murit en janvier et fevrier. ce fruit est de beaucoup inférieur au colmar.



passe colmar.

# Poire callebasse.

pyrus fructu magno, elongato, lagenæ formis, è luteo rufulo, carne sublirmâ saccharatâ grati sapidâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ... (Lin)

fam. nat. les rosacées .......... (Juss)

nom vulg.

la forme de cette poire lui a valu le nom qu'elle porte. sa hauteur est de 3 pouces et demi, et son plus grand diamètre de 24 à 25 lignes. l'œil est à fleur du fruit, même légèrement saillant, et entouré de quelques bosses, qui se prolongent un peu sur le fruit, lamanière

à rendre sa surface inégale, et mal arrondie, la queue est d'un roux foncé, longue de 20 lig. la peau est jaune, parsemée de nombreux points roussâtres, réunis par plaques en certaines parties. la chair est blanche, demi-cassante, sucrée, et d'un parfum agréable ; les pepins sont bruns, bien nourris, mais petits proportionnellement à la grosseur du fruit. cette poire mûrit à la fin de septembre.



Poire Callebasse.

# Bonchretien d'été musqué.

Pyrus fructu magno, obtusè pyramidato, flavo, glaberrimo, hinc et inde gibboso, carne subdeliquescenti, saccharatâ et gratissimâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ... (Lin)

fam. nat. les rosacées ............. (Juss).

nom vulg.

la forme de cette poire est très irrégulière; son ensemble présente une pyramide un peu tronquée à son sommet, et le plus souvent obliquement. elle n'est point arrondie en sa surface, mais chargée çà et là de petites bosses, et qui n'affectent aucun ordre. l'œil est

placé dans une cavité peu profonde, entourée de quelques bosses. le pédoncule long de 20 à 24 lig. s'implante aussi dans une petite cavité, environnée aussi de 3 ou 4 petites bosses, et le plus souvent son insertion avec le fruit se fait un peu latéralement. la hauteur totale de la poire est de trois pouces cinq lignes, à 3 pouces 10 lig., sur 30 à 32 lig. de diamètre. la peau est très lisse, d'un jaune clair dans la parfaite maturité, parsemée partout de nombreux points verdatres, et très petits, sa chair est fondante, quoi qu'un peu cassante, abondante en eau sucrée, et fort agréable. les pepins sont le plus souvent avortés; cette poire mûrit (*) de septembre, l'arbre est très fertile, il se greffe sur franc, non sur le coignassier.

(*) à la fin d'aout, ou au commencement



bon chretien d'été musqué



Poire de Bergamotte sylvange.

Pyrus fructu subrotundo, turbinato, virescente, punctis griseis conspersa, carne deliquescente, saccharata, gratissima.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ....... (Lin.)

famille les rosacées. ..................... (Juss.)

nom vulg.

la bergamotte sylvange a une forme exactement turbinée. sa hauteur est de trente deux lignes, et son diamètre de trente. l'œil est petit, placé dans un enfoncement très peu profond, de même que celui où s'implante la queue, qui n'a guère que six lignes à huit lignes de longueur. la peau est d'un vert clair même lors de l'extrême maturité, parsemée de points grisâtres,

souvent très rapprochés les uns des autres du côté de l'œil. la chair est très fondante, d'une saveur sucrée, un peu relevée et très agréable. les pepins sont souvent avortés. cette poire mûrit en octobre.



Bergamotte Sylvange.



messire Jean doré.

Pyrus fructu submagno, turbinato, subrotundo, obscurè flavescente, vel subfulvo, carne firma, gratâ et sapidâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ...... ......(Lin.)

fam. nat. les rosacées. ... ................(Juss.)

nom vulg.

le messire jean a une forme turbinée, un peu arrondie, ayant trente deux a trente six lignes de diamètre, sur trente à trente quatre lignes de hauteur, sa queue longue de dix à douze lignes, est placée presqu'à fleur du fruit, ainsi que l'oeil. sa peau est un peu rude au toucher, d'une jaune obscur, quelque fois grisâtre. sa chair est ferme cassante parfumée et d'un goût relevé, excellent, mais sujette à être pierreuse. ses

pepins sont d'un brun clair. ce fruit murit en octobre et novembre, il mollit assez promptement.



messire jean doré .

Poire Bezi de la motte.

Pyrus fructu magno, turbinato, è viridi flavescente, punctis griseis consperso, carne déliquescente, dulci, gratissima.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ........ (lin.)

fam. nat. les rosacées ...................... (Juss.)

nom. vulg.

cette poire a une forme turbinée; elle est renflée du côté de l'oeil, et le côté de la queue diminue considérablement de grosseur. elle a trente deux à trente six lignes de haut sur à peu près autant de diamètre dans sa partie la plus renflée. sa queue est courte, n'ayant que six à sept lignes de long; elle s'implante dans une cavité dont les bords sont ordi=

nair moucheté, sa peau est verte devenant un peu jaune lors de la maturité du fruit elle est parsemée de points grisâtres très nombreux et par places ces points contigus les uns aux autres, sont réunis en larges plaques irrégulières; sa chair est blanche, fondante, d'une saveur douce et fort agréable. ce fruit a beaucoup de rappor, pour la forme, la couleur et la saveur avec la crasanne, il mûrit à la fin de septembre, et dans le courant d'octobre, il mollit promptement. du hamel dit qu'il ne réussit bien qu'en plein vent.



Bezi de la motte



# Poire de St. françois.

Pyrus fructu magno, pyramidato, viridi flavescente, punctis fulvis crebrisque consperso, vix ad solem dilutè rubente, carne firmâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ...... (Lin).

fam. nat. les rosacées ........... (Juss).

nom vulg.

cette poire a beaucoup de ressemblance quant aux formes extérieures avec le St. Germain; mais elle en diffère considérablement, quant à la qualité: elle a quatre pouces moins une à deux lignes de hauteur, sur trente quatre lignes de largeur dans son plus grand diamètre. Sa peau est d'un vert clair, tirant un peu sur le jaune, surtout lors de la maturité, couverte de points roussâtres

très nombreux, et prenant quelque fois une légère teinte rouge du côté du soleil. sa chair est ferme, peu relevée, et assez fade lorsqu'on la mange crue ; cuite, elle prend un goût sucré et agréable, et elle reste blanche. cette poire mûrit en novembre et decembre.



poire de St François.

Poire Bergamotte rouge

Pyrus fructu vix medio, subrotundo, interdum turbinato, hinc subflavo, inde obscurè rubente; carne subfirmâ, gratè sapida.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ........ (lin)

famille naturelle les Rosacées ........... (Juss)

nom vulg.

cette poire est arrondie, ayant près de deux pouces de hauteur, sur vingt quatre à vingt cinq lignes de diamètre, diminuant quelquefois du côté de son pédoncule, et s'alongeant jusqu'à atteindre vingt sept à vingt huit lignes; elle prend alors la forme d'une toupie, sa queue est grosse, longue seulement de six à neuf lignes, souvent implantée dans une petite cavité. sa peau est

d'un jaune fauve, un peu rude au toucher, la partie exposée au soleil prend une teinte de rouge obscur. sa chair est un peu cassante, d'une saveur relevée et parfumée. les pepins sont d'un brun assez foncé. cette poire mûrit au mois de novembre, au plustôt à la fin d'octobre. elle est excellente étant cuite.



Bergamotte rouge.

# Poire de pendant.

Pyrus fructu submedio, turbinato, è cinereo subrufo; carne albida virescenti, deliquescenti, saccharata et sapidâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ............(Lin)

fam. nat. les rosacées ...................(Juss)

nom vulg.

la longue queue à laquelle cette poire est suspendue, est la cause du nom qu'elle porte. cette queue a près de deux pouces de longueur, et la hauteur totale du fruit est de vingt huit lignes, sur deux pouces, ou deux pouces une ligne de largeur. la poire a une forme turbinée, sa peau est d'une couleur cendrée, tirant sur le roussâtre, et parsemée de petits points cicèdemment de cette

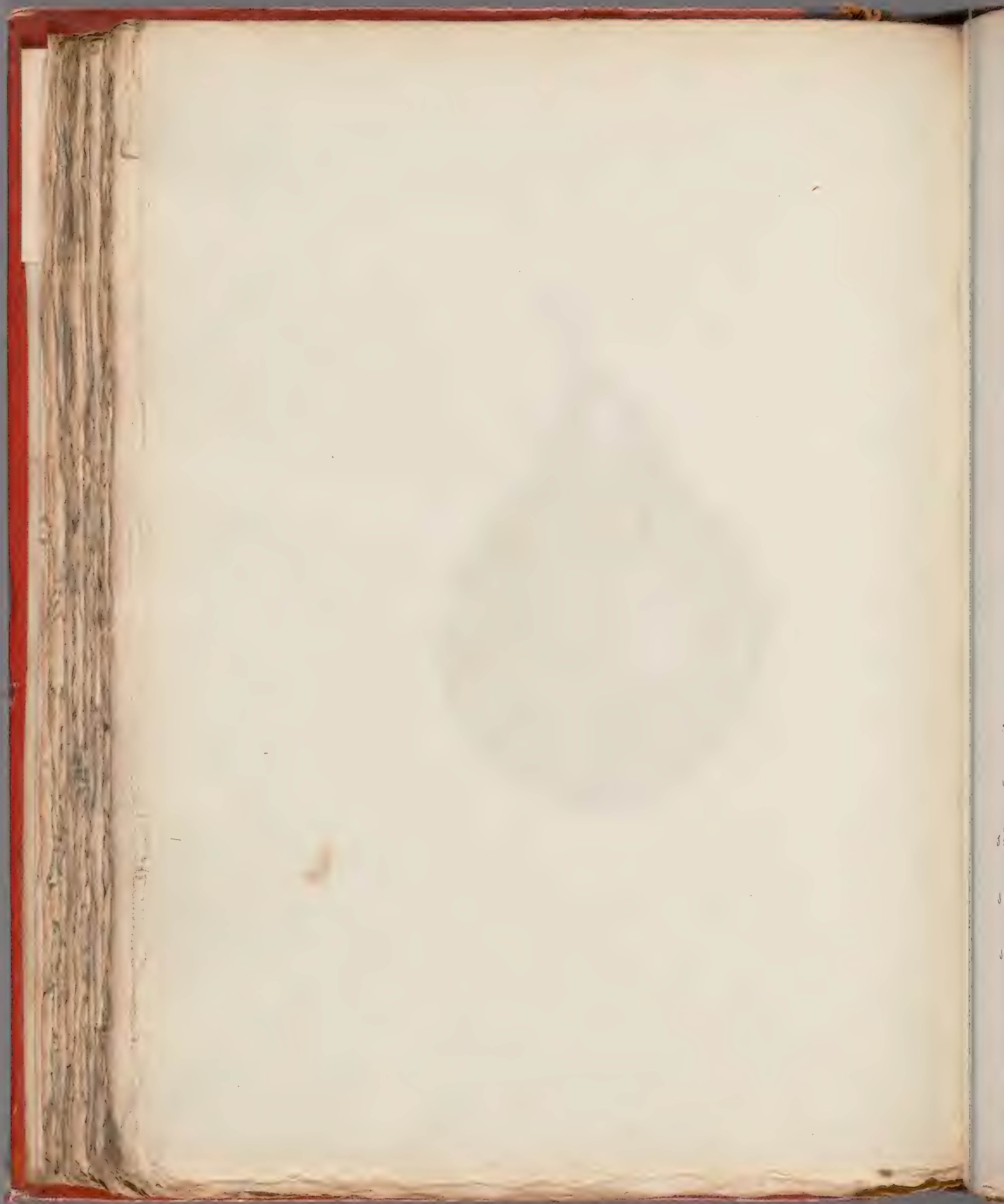
dernière couleur, sa chair est d'un blanc verdâtre, fondante, sucrée et un peu parfumée. les pepins sont d'un brun noirâtre. cette poire mûrit à la fin de septembre.



poire a pendant.



franc real d'hiver



# Bezi dhery.

Pyrus fructu medio, subrotundo pallido viridi, subflavescente ad solem rubello; carne firmâ, saccharatâ, moschatâ et gratâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie - - - - (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . . . . . . . . . (Juss)

nom vulg.

cette poire est le plus souvent régulièrement arrondie, ayant 29 à 30 lignes de diamètre, sur une ligne de moins en hauteur, quelque fois elle s'alonge un peu, étant rétrécie à sa base et à son sommet, et ayant 2 pouces onze lignes de hauteur, sans avoir un plus grand diamètre que celui

décrit cy dessus. l'oeil est presqu'à fleur du fruit, et placé dans un très léger enfoncement, et la queue est longue de quatorze lignes; elle s'implante dans une petite cavité. la peau est lisse et unie, d'un vert pâle devenant d'un jaune clair lors de la maturité, et prenant une teinte vergettée de rouge du côté du soleil. la chair est ferme, demi cassante, un peu sèche, d'une saveur sucrée, relevée d'un goût musqué, et agréable. les pepins sont d'un brun foncé alongés. cette poire murit en octobre, et novembre.



Bezi dhery.

# Poire de rateau

pyrus fructu maximo, turbinato, hinc albido viridi, inde rubello, undique punctis subfulvis consperso, carne firma, subsaccharatâ, sapidâ et gratâ.

classe. Icosandrie, ord. pentagynie . . . . . . . . (lin.)
fam. nat. les rosacées . . . . . . . . . . . . . . . . (Juss.)

nom vulg.

la poire de rateau est aussi grosse que le catillac, mais elle est d'une forme plus turbinée, elle a ordinairement trois pouces et demi dans son grand diamètre sur une ligne ou deux de moins en hauteur. sa queue, longue de six à huit lignes au plus, s'implante dans une petite cavité, dont un des côtés est plus élevé que l'autre. son oeil, au contraire, est

placé dans un enfoncement assez profond, dont les bords sont unis. sa peau, du côté de l'ombre, est d'un blanc verdâtre, d'une belle couleur vermeille dans la partie opposée, et parsemée partout de petits points nombreux d'une couleur roussâtre. sa chair est ferme, cassante, un peu sucrée, assez parfumée et d'un goût agréable. cuite elle prend une légère teinte couleur de rose, et une saveur délicieuse. ses pépins sont presque toujours avortés, elle mûrit en décembre et janvier; elle mérite d'être cultivée, elle est assez agréable pour être mangée crue, et cuite elle fait d'excellentes compottes. le nom qu'on lui a donné est celui du Jardinier qui la cultivée



poire de Rateau.

# Poire Pastorale.

pyrus fructu magno, pyramidato, e viridi flavescente, ad solem rubello, carne sublimia, moschatâ et gratâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ............ (Lin)

fam. nat. les rosacées ............... (Juss)

nom vulg.

La pastoralle a deux pouces six à huit lignes de diamètre, sur trois pouces quatre à huit lignes de hauteur. elle est d'une forme pyramidale assez régulière, diminuant un peu de grosseur du côté de la tête, où l'oeil est placé presqu'à fleur du fruit, le côté de la queue s'alonge et diminue de grosseur assez uniformement, et il est arrondi à son extrémité, où la queue, longue de douze à quatorze lignes, s'implante à fleur du fruit et

quelque fois sur une sorte de bourrelet en spirale.
Sa peau est d'un vert clair, parsemé de taches rousses ; elle jaunit lors de la maturité, et le côté du soleil prend une teinte de rouge. Sa chair est un peu ferme, médiocrement fondante, d'une saveur musquée et agréable ; ses pepins sont larges, courts, très souvent avortés. Cette poire murit en novembre et décembre. L'arbre se greffe mieux sur franc que sur coignassier.



Poire Pastorale

Poire gilliogille.

pyrus fructu submaximo, turbinato, subgloboso, luteo, maculis fulvis ferè undique consperso, carne subfirmâ, subacerbâ, vix gratâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ........ (Lin)
famille les rosacées .............. (Jus)

nouvelle.

Elle est arrondie presque turbinée, ayant trois pouces trois à quatre lignes de hauteur, et autant dans son plus grand diamètre. Sa queue est placée dans une cavité à bords unis, et presqu'aussi profonde que celle de l'oeil. Sa peau est un peu rude, jaune lors de la maturité, presqu'entièrement couverte de taches roussâtres, et quelquefois légèrement teinte de rouge du côté du soleil. Sa chair est

cassante, dure, saveur un peu acerbe et à peine agréable laissant une grande quantité de marc dans la bouche. Elle murit en octobre et novembre. On la mange plustot cuite que crue, elle prend alors le goût de pomme.



poire de gillogille.



Bergamotte de hollande.

pyrus fructu magno, subrotundo vel turbinato, viridi, punctis griseis consperso, carne subfirmâ, aquosâ, grati et sapidi.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ..........(lin.)

famill. des rosacées ..................(juss.)

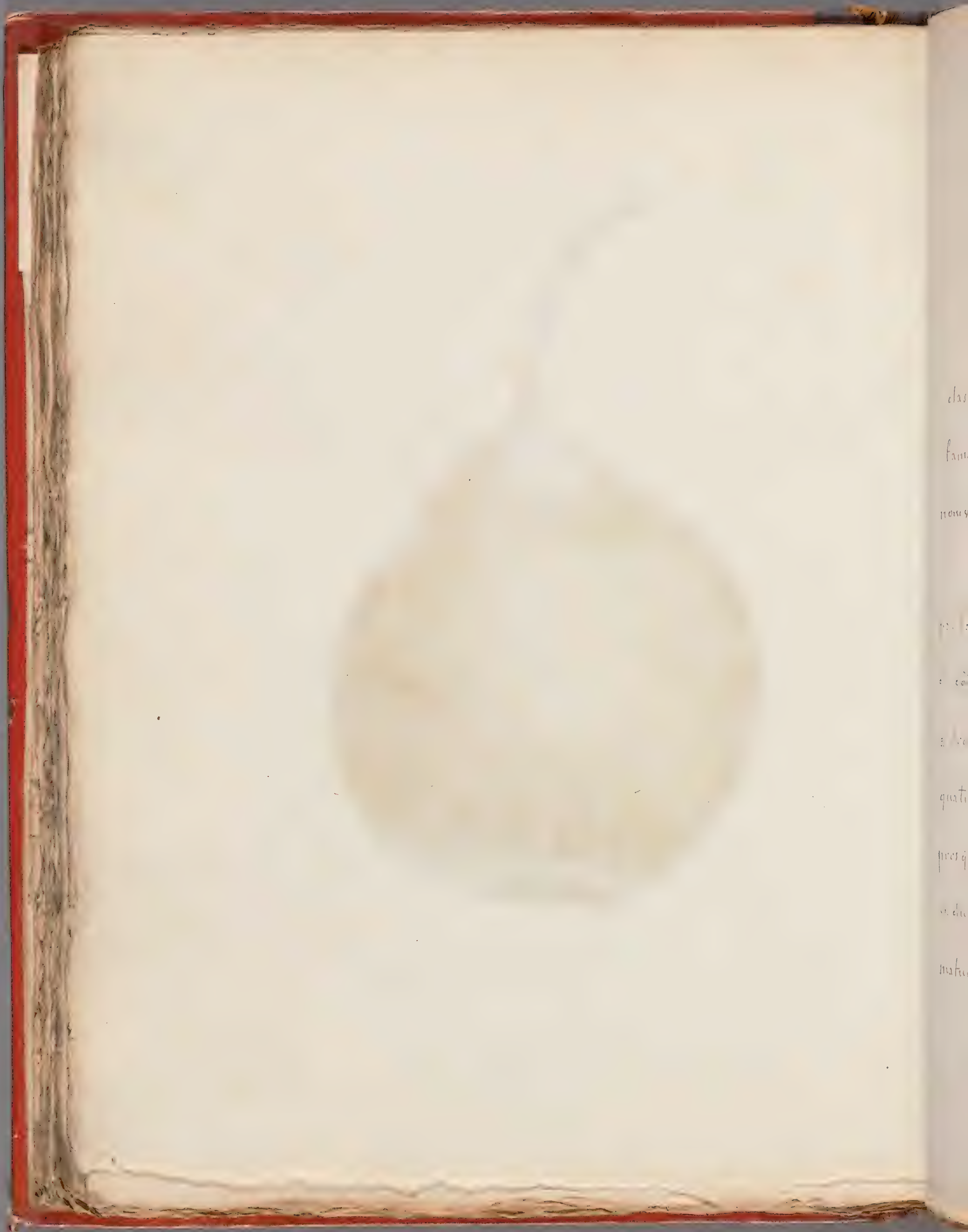
nom vulg.

la Bergamotte de hollande est un très beau fruit; celle que j'ai observée avoit une forme turbinée, sa surface etoit peu égale, relevée ça et là de bosses faisant peu de saillie; elle avoit trois pouces trois lignes de hauteur, sur trois pouces une ligne de largeur, dans son plus grand diamètre. l'oeil etoit placé dans un enfoncement

évasé, ayant les bords assez unis ou avec quelques bosses à peine sensibles. la queue étoit grosse longue de deux pouces; la peau étoit partout d'un vert clair, parsemé de nombreux points grisâtres, et lors de la maturité, le vert est devenu d'un jaune pâle; la chair étoit un peu ferme, demi-cassante, abondante en eau agréable, et assez relevée. ses pepins étoient bruns, un peu bossus, et l'axe du fruit entre les loges étoit creux. cette poire commence à mûrir en fevrier, et elle peut se conserver jusqu'en juin, elle paroit sujette à varier de forme, car celle que du hamel a fait figurer est presque globuleuse. elle est très bonne cuite et en compottes. l'arbre est vigoureux; il se greffe sur franc et sur coignassier



Bergamotte de hollande.



# Poire bellissime d'hiver.

Pyrus fructu magno, turbinato, hinc viridi flavescente, indè rubello; carne firmâ dulci et gratâ.

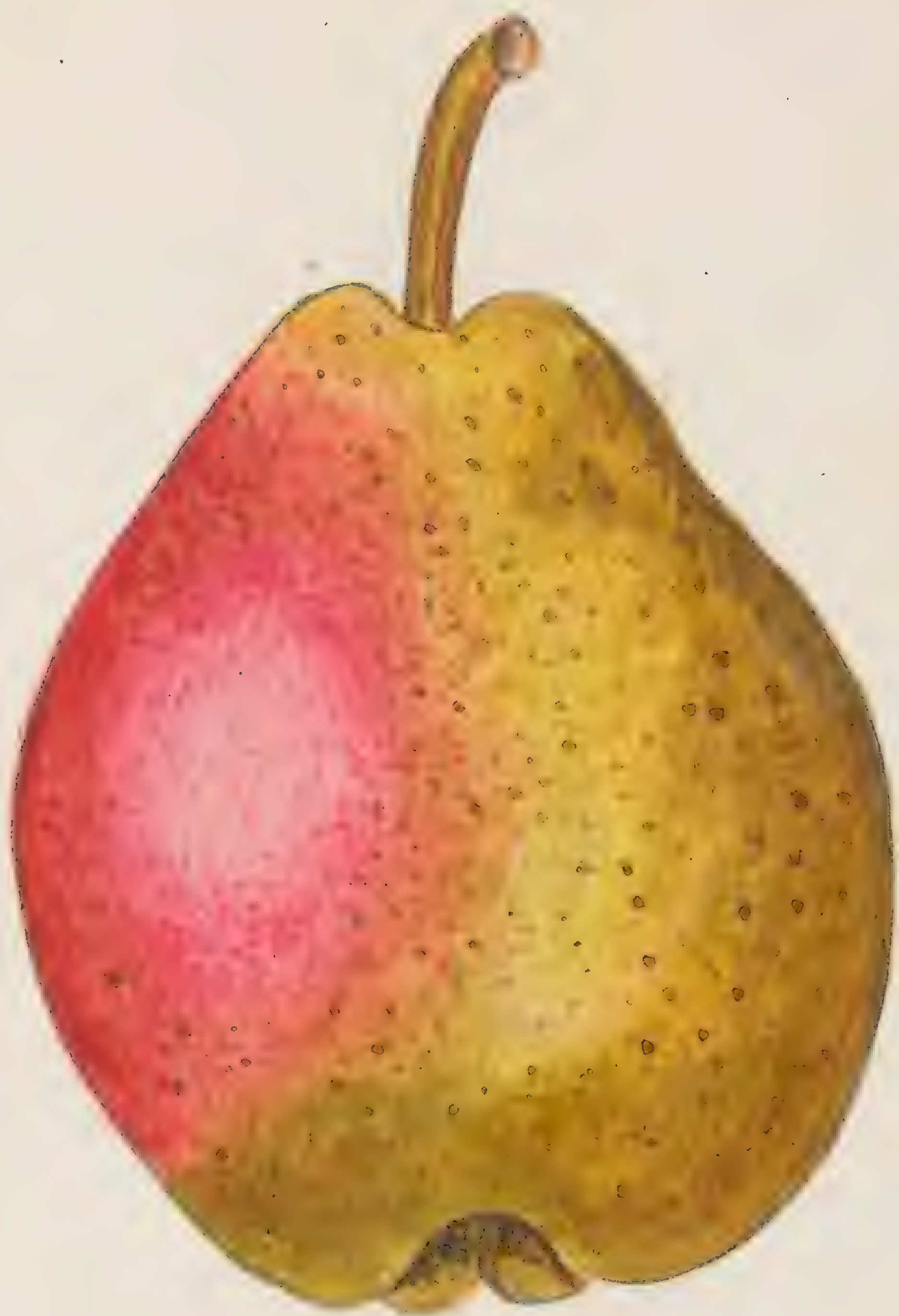
classe Icosandrie, ord. pentagynie . . . . . . (Lin.)

fam. nat. les rosacées. . . . . . . . . . . . . . . . (Juss.)

nouvelle.

cette poire a une forme bien arrondie par la tête, et comme elle va un peu en se rétrécissant du côté opposé, cela lui donne une forme turbinée. elle a trente six à trente huit lignes de hauteur, sur trente quatre à trente six de diamètre. la queue et l'oeil sont presqu'à fleur du fruit. la peau du côté de l'ombre, est d'un vert clair, qui devient jaune pâle lors de la maturité, et la partie exposée au soleil se colore en

rouge cramoisi; toute sa surface est parsemée de petits points grisâtres. la chair est ferme, assez sèche, douce et un peu agréable. les pepins sont gros, d'un brun clair. elle murit en novembre et decembre, et se conserve jusqu'en May. elle est meilleure cuite que crue. on peut en faire d'assez bonnes compotes.



Bellissime d'hiver.





mouille bouche.



## Poire de livre.

pyrus fructu maximo, turbinato, hinc rotundato, indè depresso, viridi flavescente, punctis maculisque fulvis consperso; carne firmâ, subacerbâ.

classe Icosandrie, classe pentagynie ........(lin)

famill. les rosacées. ---- -------- (Juss).

nom vulg.

on a donné à ce fruit le nom de poire de livre, parce qu'il n'est pas rare de le trouver ayant ce poids. sa forme quoiqu'approchant assez de celle du catillac, en est cependant différente, parcequ'elle est plus décidément turbinée, et qu'elle n'est bien arrondie que sur un côté, l'autre étant sensiblement comprimé. sa hauteur est de trois pouces

cinq à six lignes, son grand diamètre de trois pouces huit lignes, le petit a quatre à six lignes de moins. sa queue, longue de quatorze à quinze lignes, s'implante dans une petite cavité, dont un des bords est plus élevé que l'autre. sa peau est verdâtre, et devient jaunâtre lors de la maturité; mais elle est souvent si abondamment couverte de taches grisâtres, et de points roussâtres, qu'on apperçoit fort peu la couleur du fond. sa chair est ferme, un peu acerbe, d'une saveur qui n'est pas désagréable. elle prend par la cuisson, une légère teinte rosée, et un goût sucré qui la rend meilleure. ses pepins sont bruns et alongés. ce fruit murit en décembre, janvier et fevrier.



poire de liure .





catillac



Poire amiral

Pyrus fructu medio, pyramidato, pallidè viridi, punctis griseis cons=perso, ad solem rufulo, carne sub=firmâ, saccharatâ et gratâ.

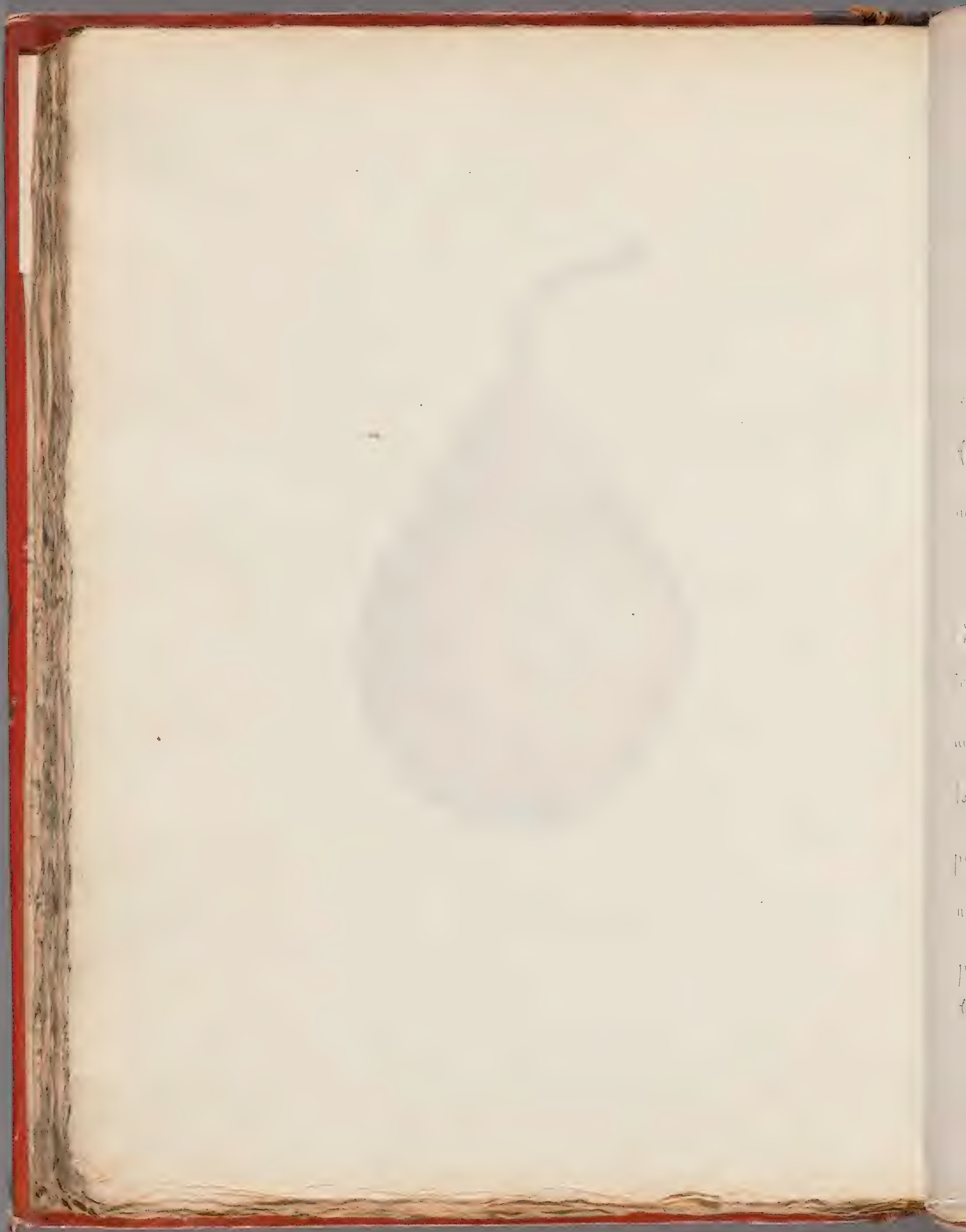
classe Icosandrie ord. pentagynie ... (lin)
fam. nat. les rosacées .......... (Juss)
nom vulg.

la poire amiral a une forme pyramidale, et elle est bien arrondie du côté de la tête. sa hau=teur est de trois pouces, à 3 pouces deux lignes, et sa largeur de 28 à 30 lignes. la peau est unie, d'un vert clair, parsemée de nombreux points grisatres, et un peu teinte de roussâtre

du côté du soleil. sa chair est médiocrement ferme, se divisant facilement dans la bouche, d'une saveur sucrée et agréable, elle mollit promptement ses pepins sont bruns, gros quand ils se développent bien, car la plus grande partie avorte souvent. cette poire murit à la fin de septembre.



poire amiral.



# Poire de St. Pere

pyrus fructu magno, subpyramidato,
è viridi subluteo, ad solem obscurè ru:
bente, carnè subfirmâ, dulci.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie - - - - - - - - (Lin.)
fam. nat. les rosacées - - - - - - - - - - - (Juss.)

nom vulg.

cette poire est pyriforme, ou mieux encore pyramidale; elle a trois pouces de hauteur, sur trente trois lignes de diamètre; l'oeil est placé dans un enfoncement qui a peu de profondeur, et la queue, longue de dix à douze lignes, s'implante dans une très petite cavité. la peau est verte avant la maturité, jaunâtre quand elle a atteint cette époque. le côté du soleil prend une teinte de rouge obscur. la chair est un peu ferme, tendre cependant dans la parfaite maturité, sèche

et d'une saveur douce ; cuite elle fait d'excellentes compotes. les pepins sont bruns, alongés, chargés à leur pointe et un peu au dessous d'une petite membrane. ce fruit ne murit qu'en mars, et il peut se conserver jusqu'en juin.



Poire de S.t Pere.



## Poire virgouleuse.

pyrus fructu magno, pyramidato, subovato
è viridi flavescente, ad solem dilutè rubente;
carne subdeliquescenti, saccharatâ et sapidâ.

classe Icosandrie ord. Pentagynie ------ ---(Lin.)

fam. nat. les rosacées. ---------------------(Juss.)

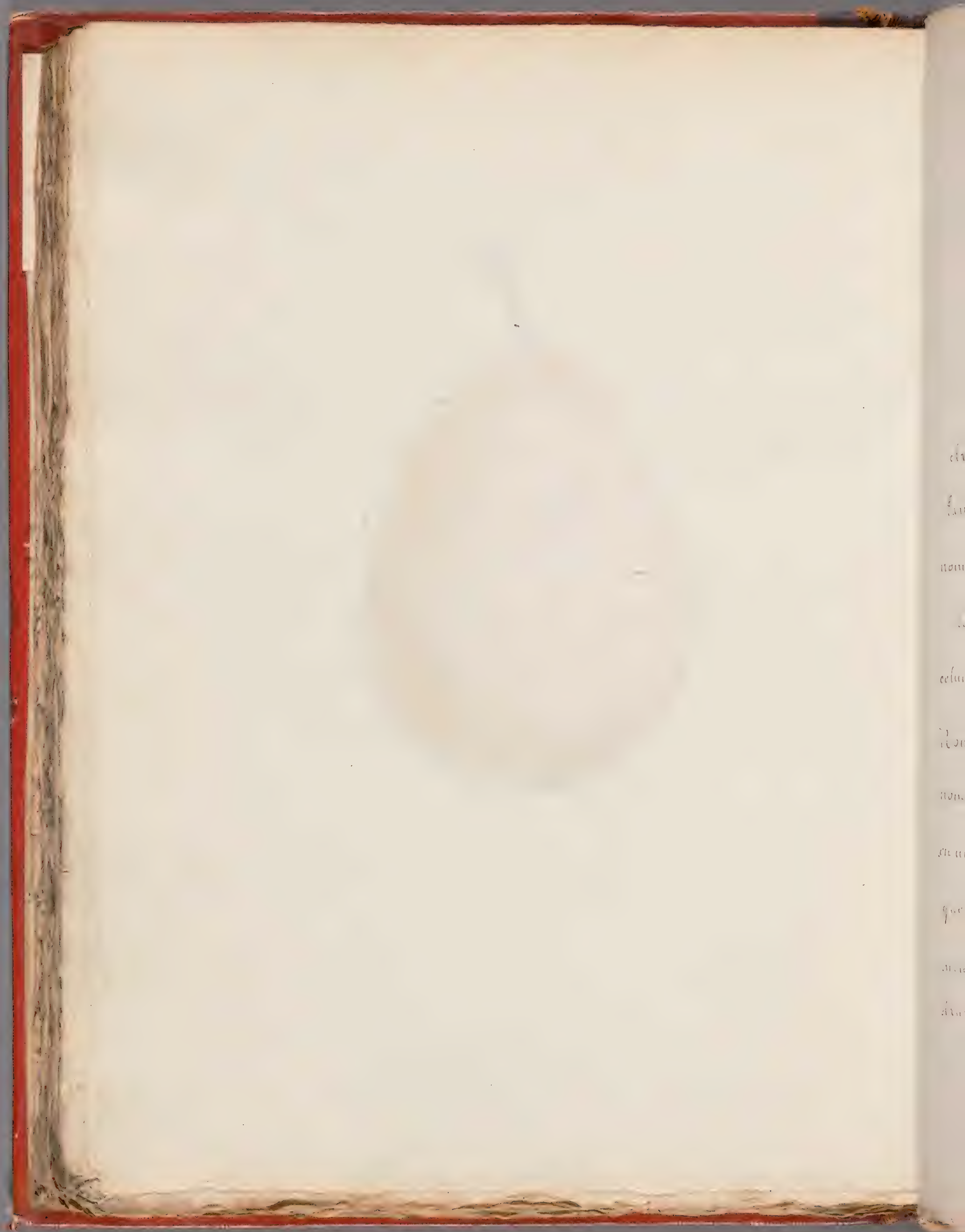
nom vulg.

ce fruit a trente trois à trente six lignes de hauteur sur vingt six à trente lignes de largeur, dans son plus grand diamètre, placé à peu près à moitié de sa hauteur, et comme le côté de la queue ne se rétrécit que très peu, et qu'il est presqu'aussi large que celui de la tête, il s'en suit que le fruit est plustot ovale, que pyramidale. la queue est courte, n'ayant ordinairement que neuf à dix lignes de longueur, et elle

s'implante, ou à fleur du fruit, ou dans une très petite cavité. la peau est d'abord verte, mais lors de la maturité, elle devient d'un jaune citron. le côté du soleil prend une légère teinte rougeâtre et toute sa surface est parsemé de petits points roux. la chair est demi-fondante, assez abondante en eau sucrée et relevée. les pepins sont alongés et bruns. elle mûrit en décembre et janvier. duhamel la place au rang des meilleures poires. l'arbre se greffe sur franc, ou sur coignassier, il est très vigoureux, mais lent à se mettre à fruit; une fois qu'il en rapporte, sa fertilité est assez constante. il ne faut pas le mettre au midi ni en espalier, parceque ses fruits s'y crevassent et s'y déforment.



virgouleuse.



Poire de martin sire

pyrus fructu magno, subovato, ad pedunculum attenuato, è viridi flavescente, ad solem puniceum rubescente, carne firma saccharatâ gratâ, quamvis parum sapidâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ---------- (lin.)

fam. nat. les rosacées. ------------------ (Juss.)

nom vulg.

le fruit dont il est question ici est très différent de celui que duhamel a nommé aussi, martin-sire ou Ronville, et auquel nous avons conservé ce dernier nom. le martin sire dont nous donnons la figure, est une très belle poire, qui auroit une forme presque ovoïde, si elle ne se rétrécissoit pas insensiblement vers le pédoncule, et si l'oeil n'étoit pas placé dans une cavité assez profonde entourée de bosses.

très saillantes. sa hauteur est de quatre pouces, moins quatre ou trois lignes, et son grand diamètre, mesuré au milieu de sa hauteur totale, est de trois pouces moins deux lignes; la queue, implantée ordinairement un peu de côté, est longue de près de deux pouces, sa peau est presque partout d'un vert jaunâtre, prenant seulement une légère teinte roussâtre du coté du soleil; la chair est ferme un peu sèche, sucrée, assez agréable quoique peu relevée. les pepins sont d'un brun clair, bien nourris. cette poire mûrit en novembre et décembre.



Poire de martin sire.

## Poire chaptal

pyrus fructu magno, pyramidato, è viridi flavescente; ad solem rubescente, carne firmâ dulci, subsaccharatâ, et parum sapidâ.

classe icosandrie, ord. pentagynie . . . . . . . . . . (lin.)
fam. nat. les rosacées . . . . . . . . . . . . . . . . . (Juss.)

la poire chaptal est d'une forme pyramidale, elle a quatre pouces moins trois lignes de hauteur, sur trente quatre lignes dans son plus grand diamètre. sa queue longue d'un pouce ou environ, s'implante ordinairement un peu obliquement dans une petite cavité, parce qu'un des bords est chargé d'une bosse qui la fait incliner de côté. son oeil est placé dans une cavité peu profonde, et peu évasée dont les bords sont unis. sa peau est d'un vert un peu obscur,

passant au jaunâtre, lors de la parfaite maturité ; le côté exposé au soleil prend une légère teinte rougeâtre. Sa chair est ferme, assez sèche, douce, un peu sucrée, mais peu relevée ; cuite elle prend une saveur très sucrée. Ses pepins sont bruns, très alongés et très pointus, avortés pour la plus part. elle mûrit en janvier et fevrier.



Poire chaptal.



Poire rougeaude.

pyrus fructu medio, pyramidato, hinc flavescente, indè splendide rubro; carne firmâ dulci, et parum sapidâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ............ (Lin)

fam. nat. ................................ (Juss)

nom vulg.

la rougeaude est d'une forme assez exactement pyramidale; elle a trente deux à trente six lignes de hauteur, sur vingt sept à trente lignes de largeur dans son plus grand diamètre. la queue, longue de dix lignes à un pouce, s'implante à fleur du fruit, et l'oeil se trouve placé dans une petite cavité à bords parfaitement unis. le côté placé à l'ombre est jaunâtre, celui exposé au soleil, et même les

trois quarts du fruit, sont d'un rouge plus ou moins foncé. la chair est ferme, seche, un peu sucrée, mais assez fade, et peu relevée, les pepins sont bruns, alongés. cette poire murit en janvier. elle mérite peu d'être cultivée, et son seul mérite est de murir en hiver



Poire rougeaude.

Poire royale d'hiver.

Pyrus fructu magno, turbinato, vel subgloboso, hinc flavescente, inde rubescente; carne sub firmâ, pautulum deliquescenti, saccharatâ et gratâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie .......... (Lin.)

fam. nat. les rosacées.

nom. vulg.

cette poire a le plus souvent une forme turbinée, quelque fois elle est presque globuleuse ayant trente à trente deux lignes de diamètre sur trente deux à trente quatre de hauteur. il n'est pas rare d'en trouver d'une grosseur plus considérable, et ayant trois pouces trois lignes de hauteur sur trois pouces de largeur. l'oeil est placé dans une cavité très évasée, mais peu

profonde, et la queue, longue d'environ un pouce s'implante dans une petite cavité, ayant les bords très unis. la peau est d'un jaune clair du côté de l'ombre, et rougeâtre du côté exposé au soleil. la chair est un peu jaunâtre, très peu ferme, presque fondante, assez abondante en eau sucrée et agréable. on trouve souvent la plus part des pepins avortés; mais ceux qui se développent bien sont assez alongés, d'un brun foncé. cette poire murit en decembre, janvier, fevrier et mars, elle est meilleure en plein vent qu'en espalier.

(Nota) le fruit qui est représenté est dans les proportions au dessous de la moyenne grosseur de l'espèce.



royale d'hiver

## Poire de quarante onces.

pyrus fructu omnium maximo, turbinato, gibboso, citrino, ad solem vix rubescente, ad pedunculum excavato; carne firma, grata, odorata, acerba.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ........ (linn)

fam. nat. les rosacées. ........ (juss.)

nom vulg.

de toutes les variétés de Poires, celle ci seroit sans doute la plus grosse, si on ne pouvoit lui comparer la poire d'amour. le nom qu'elle porte indique assez combien elle est volumineuse, mais c'est au poids de provence, qu'elle pese quarante onces. celle que nous avons fait peindre pezoit, au poids de marc de Paris, vingt sept onces et

quatre gros. sa forme générale étoit turbinée; elle avoit quatre pouces et demi de diamètre, sur quatre pouces de hauteur. sa surface étoit relevée ça et là de bosses peu saillantes, mais s'étendant largement. l'oeil étoit placé dans un large enfoncement à bords assez unis, et sa queue longue d'un pouce étoit placée dans un enfoncement, dont les bords, unis d'un côté, formoit de l'autre deux grosses bosses. sa peau est presque partout d'un jaune citron, avec une légère teinte rougeâtre du côté du soleil toute sa surface étoit d'ailleurs parsemée de nombreux points roussatres sa chair est blanche, ferme, cassante, grenue, d'une odeur agréable d'une saveur acerbe, qui ne permet guères de la manger crue: cuite elle prend une couleur rouge, et une saveur sucrée fort agréable.

les pepins sont d'un brun foncé, presque toujours avortés.

ce beau fruit est cultivé en provence ; il murit en octobre et novembre. nous conseillons de le cultiver à cause de sa grosseur, qui le rend propre à faire l'ornement des desserts, et parce qu'il est fort bon cuit. un seul peut suffire pour faire une compote.

—



poire de quarante onces.

# Poire belle-audibert.

Pyrus fructu magno, subrotundo, basi apiceque umbilicato; hinc pallidè flavo, indè subaurantiaco, carne firmâ, gratè odoratâ, acerbâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ........ (Lin)
fam. nat. les rosacées.

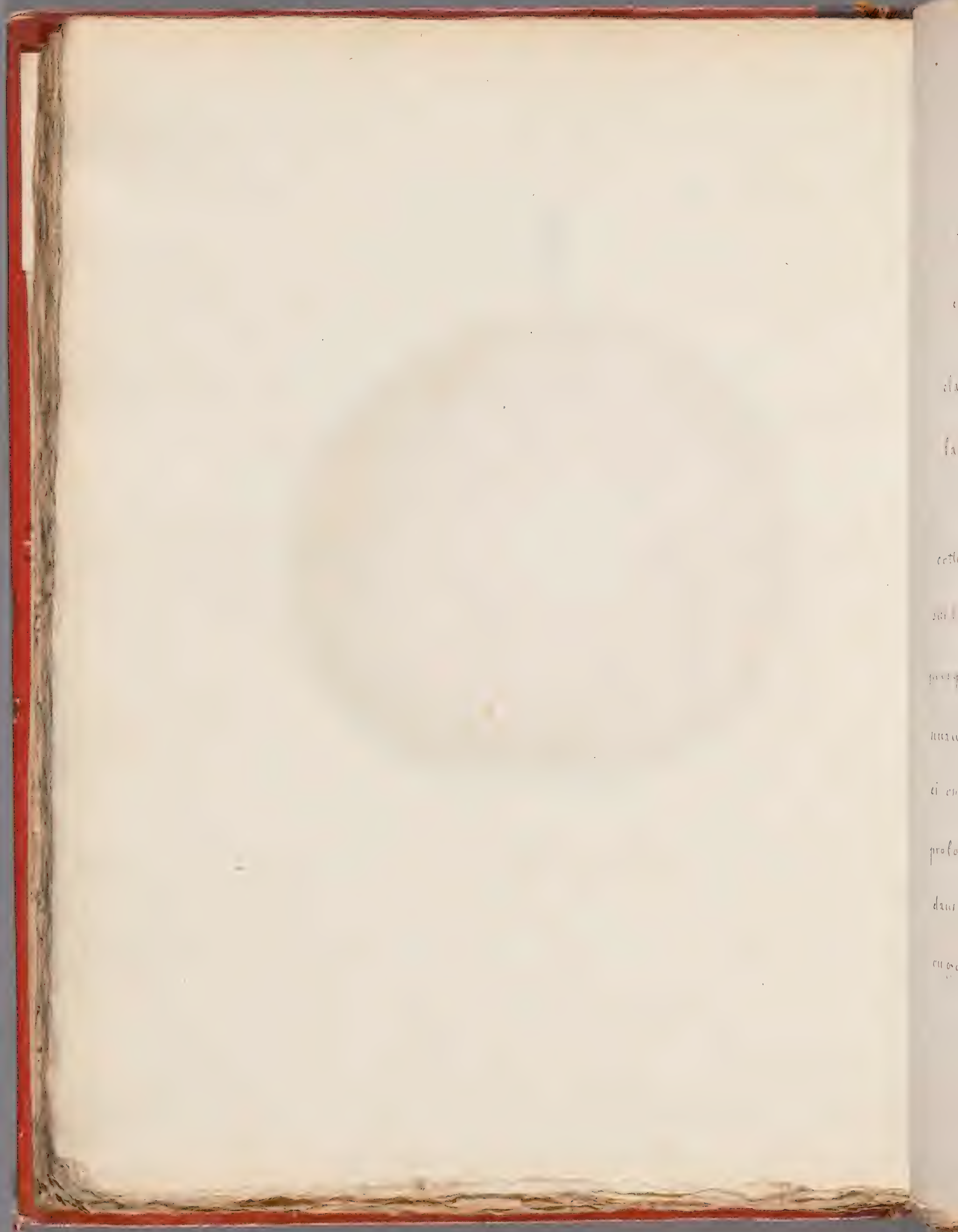
cette poire est une variété de celle de quarante onces; elle en diffère cependant, en ce qu'elle est moins grosse, qu'elle est assez régulièrement arrondie, et que sa surface n'est point chargée de bosses, et qu'elle est un peu comprimée sur son épaisseur, ayant quatre pouces, moins une ligne de diamètre dans un sens, et seulement trois pouces trois lignes dans l'autre. sa hauteur n'est que de trois pouces

une ou deux lignes de queue est d'un jaune très pâle du côté de l'ombre, et la partie opposée est d'un jaune orangé clair, avec deux ou trois taches alongées et roussâtres. la chair est ferme, cassante, grenue d'une odeur agréable, et d'une saveur acerbe comme celle de la poire de quarante onces. elle est très bonne cuite, elle commence à murir au mois de novembre. audibert nous l'a envoyée de provence

═



Belle audibert.



Poire belle-Bossa.

Pyrus fructu maximo, oblongo, utrinque attenuato,
subflavescente, punctis virescentibus consperso;
carne firma, dulci, gratâ, parum sapidâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie . . . . . . (lin)
fam. les rosacées . . . . . . . . . . . . . (Juss.)

cette poire est fort belle, ayant quatre pouces de hauteur, sur trois de large dans son plus grand diamètre, qui est presqu'à la moitié de sa hauteur; les deux extrémités diminuant sensiblement, surtout du côté du pédoncule; celui-ci est planté un peu obliquement dans une cavité un peu profonde, et entourée de bosses. l'oeil est de même placé dans un enfoncement, dont les bords sont inégaux ou bossus. en général la circonférence du fruit est peu arrondie. la

peau est d'un vert très clair, tirant foiblement sur le jaune, lors de la maturité parfaite et parsemée de quelques petits points verdâtres. la chair est un peu ferme, douce agréable, sans être très relevée. ce fruit murit en novembre et décembre.

cette poire est nouvelle, et n'a encore été nommée par aucun cultivateur.

—



poire, belle Bessa.



# Poire d'angleterre d'hiver.

pyrus fructu magno, pyriformi, citrino, punctis fulvis undiquè consperso, ad. solem subrubello; carne firmâ siccâ, submoschatâ et subacerbâ.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ... ... ...... (lin)
fam. nat. les rosacées ...................... (Juss.)

c'est un fruit d'une forme pyramidale, très régulière, avec la tête arrondie, ayant trois pouces et demi à trois pouces huit lignes de hauteur, sur trente-une à trente deux lignes de largeur dans son plus grand diamètre. la queue, longue de quinze lignes, s'implante à fleur du fruit, et l'oeil est placé dans une cavité évasée, mais peu profonde. la peau, d'abord d'un vert clair, devient jaune citron lors de la parfaite maturité. la partie exposée aux rayons du soleil prend quelque fois une teinte rouge

elle est d'ailleurs toute parsemée de petits points roussâtres.
la chair est ferme, sèche ou peu abondante en eau, d'une saveur très légèrement acerbe, à peine musquée, et en général peu agré= able, cuite elle est beaucoup meilleure. les pepins sont très alongés d'un brun foncé, souvent avortés. l'axe autour duquel leurs loges sont placées, est creux. cette poire ne mûrit pas avant le mois d'avril, et elle se conserve jusqu'en juillet sans mollir, mais elle se ride beaucoup.

═



angleterre d'hyver.

nous bornerons ici l'énumération des poires à couteau, dont la liste, quoique deja très considérable, pourroit être beaucoup augmentée, si nous ne négligions pas à dessein de nombreuses variétés, qui quoi que bien caracterisées par leur forme, leur couleur, leur saveur, ne méritent cependant pas d'être cultivées, ou à cause de leur peu de grosseur, ou à cause de leur peu de gout, ou même de leur mauvaise saveur. quelque nombreuses que soyent d'ailleurs les bonnes variétés de poires, on peut encore en obtenir de nouvelles par les semis; car les graines du poirier, comme celles du pommier, à quelque variété qu'elles appartiennent, ne multiplient jamais que l'espèce, et ne propagent pas le fruit sans l'avoir plus ou moins modifié et offre toujours quelque différence, en le comparant à celui dont il tire son origine, soit qu'il devienne meilleur, soit, comme cela arrive le plus souvent, que remontant vers

l'origine primitive (le poirier sauvage) il lui soit de beaucoup inférieur en qualité.

Duhamel paroit avoir cru que le poirier n'a produit tant de variétés, que parce qu'il s'est allié avec le coignassier. il a même soupçonné, qu'il auroit bien pu aussi se mélanger avec le cormier et le néflier. malgré l'affinité qui existe entre ces quatre genres, nous ne croyons nullement que de pareilles alliances soyent possibles, ou au moins faciles à faire, surtout dans l'état de nature. le pistil d'une fleur de poirier, entouré comme il l'est d'un assez grand nombre d'étamines, doit toujours être fécondé par celles ci, ou avoir perdu la faculté de l'être, avant que le Pollen d'étamines d'arbres étrangers, puisse être parvenu jusqu'à lui.

—

## Poires à boisson.

1. Poire d'angoisse, bonne et fertile produisant un poiré très spiritueux.

2. Poire Bedou. peu fertile, poiré de peu de qualité.

3. Poire de Bernay. fertile, poiré médiocre.

4. Poire, le Billon; poiré de bonne qualité.

5. Poire de Bisson. espèce estimée.

6. poire Binnetot. fertile. bon poiré.

7 poire de bon son. espèce estimée.

8. poire de branche. fertille et une des meilleures espèces. donnant un poiré, qui réunit toutes les bonnes qualités.

9. Poire carisi, blanc et rouge. fertile, bon poiré.

10 Poire de chemin, fertile, poiré délicieux.

11 Poire de fer. fertile, tardive, poiré excellent.

12. Poire fourmi, mauvaise espèce, poiré faible.

13. Poire de Gnouey. poiré estimé.

14. Poire de gréal. fertile, bon poiré.

15. poire grippe (grosse et petite, fertile, bon poiré.

16. poire gros mesnil, grosse, fertile, bon poiré.

17. Poire gros vert. fertile, bon poiré.

18 Poire hector, bonne espèce, bon poiré.

19. Poire iautricotin, fertile, excellent poiré.

20 Poire de maillot. fertile, bon poiré.

21. Poire de mare, peu fertile, bon poiré.

22. poire de mier, fertile, excellent poiré.

23. Poire moque friam (blanc et rouge) fertile, bon poiré.

24. Poire musquette, mauvaise qualité, mauvais poiré.

25. Poire Paronnet, peu fertile, bon poiré.

26. Poire Plessis. fertile, mauvais poiré.

27. Poire Raguenet, fertile, poiré délicieux.

28. Poire Rochonnière, peu fertile, bon poiré.

29. Poire rouge vigny. peu fertile. Poiré excellent.

30 Poire de Roux, bonne espèce, poiré délicieux.

31. Poire sabot, bonne fertille et belle, poiré délicieux

32 Sauvageot. poire de médiocre qualité.

33. Trochet, bonne espèce, bon poiré.

34. Poire de Valmont. bonne espèce; bon poiré.

## culture, usages et propriétés.

le poirier est indigène des forêts de l'europe tempérée ; mais il est plustot disséminé dans les bois qu'il n'en forme la masse, surtout dans les pays de plaines. on le trouve quelque fois plus commun et plus répandu dans les contrées montagneuses, sans qu'il y constitue à lui seul des forêts entières, ainsi que font les chênes, les Pins, les Bouleaux, et autres arbres.

le poirier est moins difficile sur la nature du sol et sur l'exposition ; quoiqu'il reussisse mieux dans les terrains fertiles et profonds, il s'accomode cependant de ceux qui sont secs et pierreux, parceque ses racines s'enfoncent plus profondément, et qu'elles peuvent percer et s'étendre jusques dans les fentes des rochers. le poirier est aussi en général plus vigoureux, sous tous les rapports que le Pommier. il s'élève davantage, fleurit

et donne ses fruits plustot, rapporte ordinairement plus longtems et parvient à une grosseur bien plus considérable.

la croissance du poirier, comme celle de presque tous les arbres à bois dur, est lente, quoiquelle le soit cependant moins que celle du chêne. le poirier croissant lentement, est susceptible de vivre longtems, et il peut acquerir une grosseur considérable. cet arbre est dautant plus fécond, quil est plus vieux. Bosc dit avoir vu des poiriers auxquels on attribuoit trois à quatre cents ans, et qui etoient extrêmement productifs.

on cite un poirier d'Erfort en angleterre, qui ont dix huit pieds de circonference.

la maniere de former les semis, des pépinieres et des plantations de Poiriers, nous ne répéterons pas ce que la culture de ces deux arbres peut avoir de commun, nous renvoyons à lart. pommier

le pommier ne se greffe que surlui mem

le franc le doucin, et le Paradis, étant tous des sujets sortis originairement, ou du pommier sauvage, ou de pommiers deja cultivés. le poirier au contraire, outre qu'il se grefle sur lui même, se grèffe aussi très souvent sur coignassier, et il réussit sur l'aube épine, le néflier, l'azerolier, le cormier, le pommier et autres arbres de la même famille.

le poirier se grèffe en écusson, en fente et en couronne, la premiere façon ne se pratique que sur les jeunes sujets, et c'est en général celle dont on se sert le plus dans les pépinières, la seconde s'employe pour les arbres de cinq à six ans, et audela, jusqu'à une certaine grosseur. la derniere ne convient qu'aux vieux arbres qu'on veut rajeunir, et dont on veut changer le fruit; cette sorte de grèffe n'est, à proprement parler, que la multiplication de celle en fente.

la grèffe en ècusson se fait

au printems, et au mois d'aout; la première s'appelle à oeil poussant, et l'autre à oeil dormant, cette dernière est celle qui est le plus en usage: pour l'une et pour l'autre, il faut que les arbres soyent en sève, afin que les écorces se détachent facilement.

la grèffe en fente doit être faitte avant que la sève ait détaché l'écorce du bois, ce qui rendroit l'opération moins facile et moins sure. le tems favorable à celle-ci est le commencement de mars, ou la fin de février, selon le climat, ou suivant que le printems est plus ou moins précoce. la grèffe en couronne se fait plus tard, en pleine sève, par ce que pour elle, il faut que l'écorce du sujet puisse se détacher.

les poiriers greffés sur sauvageons deviennent des arbres très vigoureux, et ils vivent très longtems; mais on a appris par l'expérience, qu'ils ne rapportoient des fruits que très tard, après vingt ans et plus, et que ceux qu'ils donnoient étoient moins beaux et moins bons que ceux greffés sur coig-

nassier, cela fait qu'aujourd'huy on ne plante presque plus de sauvageons.

le coignassier aucontraire, lorsqu'on le fait servir de sujet pour recevoir la greffe de poirier, se met promptement à fruit, au bout de deux à trois ans seulement, et ses productions sont bien meilleures; mais il ne forme que des arbres faibles, et peu durables. le franc, qui est le produit du semis des graines des variétés perfectionnées par la culture, tient le milieu entre ces deux extrêmes.

quand on veut avoir des arbres peu élevés, propres à former des espaliers, des contre espaliers, à tailler en buisson, en vase, en quenouille, en pyramide, et même en demi-plein vent, on prend des poiriers greffés sur coignassier. le franc ne convient qu'aux grands Plein vents.

il faut observer que toutes les variétés

ne prennent pas également bien sur le coignassier, et l'expérience a appris quil en est qui languissent toujours, et qui même ne reprennent pas sur cet arbre, tandis que ces mêmes variétés réussissent parfaitement sur franc. quelques autres au contraire mais en petit nombre, paroissent prospérer davantage sur coignassier, que sur franc même.

il faut observer quil y a deux variétés dans le coignassier, le coignassier commun, et celui de Portugal. le premier ne convient quaux variétés dont la sève est modérée, et de grandeur médiocre; mais celles qui deviennent grandes, et sont vigoureuses, demandent à être greffées sur les secondes.

le poirier est peu difficile sur le terrain, cependant il ne vient pas bien indistinctement partout, et on doit surtout observer en le plantant, s'il est greffé sur franc, ou sur coignassier dans le premier cas, il reussira bien dans une terre profonde, fertile, et médiocrement humide, tandis quil jamais, ne vivra

pas longtems, et ne portera que des fruits médiocres, dans un terrain trop aride, et surtout dans une terre argilleuse et trop aquatique. Sur coignassier, il faudra de préférence le placer dans un sol un peu humide, et il ne sera pas nécessaire que la terre soit aussi profonde, parceque les racines du coignassier sont traçantes.

quoique le poirier soit un arbre indigène, il est cependant susceptible d'être attaqué par les gelées, lorsqu'il commence à pousser au printems, ses fleurs surtout en sont souvent frappées, et c'est ce qui le plus souvent diminue, quelque fois même fait tout à fait manquer ses récoltes.

les poires ont besoin d'une certaine température pour acquerir la saveur qui les place au nombre des meilleurs fruits. les printems froids et humides, empêchent les fruits de nouer, les étés et les automnes pluvieux les rendent fades, les empêchent de murir, et de se conserver.

dans les années très sèches, et très chaudes, les poires ne grossissent pas, et sont sujettes à devenir pierreuses : il faut donc un tems ni trop sec, ni trop humide, et une chaleur modérée pour que les fruits soyent de bonne qualité.

le poirier, ainsi que le pommier, ne porte ses fruits que sur des branches qui ne sont jamais moins de trois ans à se former, et qui quelque fois ne sont propres à fructifier qu'au bout de quatre à cinq ans : cette circonstance fait que la taille de cet arbre et du Pommier est fort différente de celle des arbres à noyaux qui ne portent au contraire du fruit que sur les rameaux de l'année ; mais elle permet d'ailleurs de les tailler à telle époque de l'hyver, qu'on le désire, parce qu'on voit toujours quelles sont les branches qu'il faut conserver pour avoir du fruit, non seulement l'année de la taille, mais encore les deux suivantes.

le poirier par sa nature étant destiné

à devenir un grand arbre, il donne ordinairement des pousses longues et vigoureuses, ne paroît s'occuper que de s'élever, et diffère longtems de donner des preuves, ou même des espérances de fécondité. il faut donc, règle générale, pendant ses premières années ne pas tenir la taille courte, de peur d'altérer ses racines, ou de ne lui faire produire que des branches fortes et de faux bois; et lui laisser toutes les petites branches qui pourront y subsister sans confusion. lorsque l'emportement de sa jeunesse sera modéré, et qu'il se sera mis à fruit, si on trouve qu'il ait pris trop d'étendue, on pourra le réduire et le rapprocher sans danger, parce qu'il percé facilement; de sorte que si cet arbre a été bien conduit les trois ou quatre premières années, les fautes qu'on fait ensuite contre les règles de la taille, par nécessité ou

par méprise, sont réparables, pourvu qu'on ne le laisse pas vieillir dans ses défauts. on voit souvent des poiriers de dix à douze ans qui n'ont encore porté aucun fruit, parce qu'ils ont été taillé trop court; au lieu qu'ils auroient fructifié dès la quatrième ou cinquième année, si on leur eut laissé suffisamment de petites branches, seules propres à donner du fruit.

la taille a pour objet de rendre les arbres plus réguliers dans leur port, de multiplier leurs branches, suivant la forme qu'on veut leur donner, de les obliger à pousser des bouquets à fruits, ou de les rendre plus féconds, et enfin de leur faire porter de plus beaux fruits. voici la règle générale d'après lesquelles se pratique celle du poirier.

on doit commencer par nettoyer l'arbre de ses chicots, de son bois mort, et de ses onglets, de façon que la sève, puisse cicatriser chaque plaie.

on commence ensuite la taille par le bas

de l'arbre, et on la continue en s'élevant graduelement, pour ne pas laisser de vuide, on espace les branches avec égalité, et on les palisse à mesure, en attachant chaque rameau, soit au treillage avec de lozier, soit au mur même avec la loque. comme la taille du poirier se fait à l'époque où l'on distingue facilement les bourgeons à fruit de ceux qui ne doivent donner que des feuilles (ceux-ci sont pointus, et les autres ronds et camus) on ne conserve des premiers que la quantité suffisante. il faut tailler court les branches à fruit, c'est à dire depuis trois yeux jusqu'à huit, suivant leur force.

les cultivateurs distinguent dans les poiriers cinq sortes de branches. 1° les gourmands et les faux bois, 2° les branches à bois qui proviennent des yeux des branches taillées annuelement. 3° les lambourdes qui sortent partout, même du tronc 4° les brindilles qui croissent

sur les lambourdes 5°. les chiffones, ou branches folles.

on ne conserve ordinairement dans la taille des poiriers en espalier que les branches latérales; on coupe toujours en bec de flute, et à peu de distance d'un oeil.

la méthode d'enlever les gourmands est vicieuse: elle dérange l'économie de l'arbre, qui dépérit et ne jette plus que des branches fluettes. il est bien préferable de laisser pousser les gourmands jusqu'à la fin de juillet, en les palissant le mieux qu'il est possible, et de les rabatre à cette époque, à deux, trois ou quatre yeux; ou au bourgeon latéral le plus bas. par ce moyen, ces yeux qu'on leur a laissés, souvent, et il en nait plusieurs branches fructueuses appellées crochets, dont les yeux ont le tems de se former, pour faire produire l'année suivante, à chaque branc ainsi arrêtée, une grande quantité de fruits. on taille ces branches au printems suivant, à un, deux ou trois yeux. il ne faut donc supprimer les gourmands, que lors qu'ils sont mal placés, ou

qu'ils absorbent trop de sève, ou que l'arbre est vieux et faible il y a d'ailleurs des gourmands, qu'il importe d'autant plus de ménager, qu'ils peuvent servir à garnir une espalier vuide et nud.

on casse seulement les lambourdes par le bout, et, l'année suivante, ou même en automne, on les taille à un ou deux yeux.

les brindilles ne donnent de fruit qu'à la troisième année, précieuses dans les jeunes arbres, on doit les enlever sur les vieux, afin d'obtenir des pousses plus vigoureuses, ou des gourmands qu'on taille longs pour supprimer la grosse branche la plus voisine, ce qui fournit un moyen facile de rajeunir par degrés, les arbres devenus vieux,

quand on a fini de tailler un poirier, qu'on a jugé de son effet, en le regardant de loin, et qu'on y a mis la dernière main, il est à propos de le serfouir, d'enlever

per les gourmands qui poussent au pied, de nétoyer la tige de ses vieilles écorces, et de remedier aux plaies.

si des arbres ne donnent pas de fruit, il est quelque fois bon de les dechausser, pour leur donner de bonne terre, ou de leur enlever quelques racines, lorsquils poussent avec trop de vivacité.

en juin on ébourgeonne les arbres; cest un moyen éxcellent pour prévenir une pousse embarassée de branches jettées dans un mauvais ordre: il consiste à pincer et a enlever proprement avec les doigts les bourgeons mal placés.

on palisse les arbres à deux époque, en hiver et en été. le poirier et le pommier ne sauroient être trop rapproché du mur, leurs fruits en sont plus beaux, et murissent mieux.

il est un moyen pour convertir en poirier franc, celui qui est greffé sur coignassier. on sait que ce dernier ne reussit que dans un sol un peu humide, et quen le plantant, on place ordinairement la greffe à fleur de terre, et que si on le met—

dans un terrain sec, il y languit d'abord et ne tarde pas à périr dans un état d'épuisement. David membre de la so=ciété d'agriculture d'aix, ayant observé que les poiriers greffés sur coignassier poussoient des racines du franc, par le collet de la greffe, quand celle ci étoit suffisamment recouverte de terre, conseille, quand on n'a que de cette sorte d'arbres, et qu'on est obligé de les placer dans un terrain sec, de recouvrir la greffe au moins de trois pouces de terre, pour favoriser l'établissement des racines du franc, qui seules peuvent y rendre les poiriers durables. dès qu'un tel poirier a poussé des racines du franc par le collet de la greffe, il vé=gète avec force, ses racines propres lui fournissent beaucoup plus, et ce changement s'annonce par la vigueur de l'arbre, et par les drageons que les racines du franc poussent à son entour.

le poirier est le plus estimé des arbres

fruitiers à pepins, par la multiplicité de ses variétés et par les différentes époques de leur maturité, qui se succèdent sans interruption, depuis le commencement de l'été, jusqu'à la fin du printems et mêmes jusqu'à l'été suivant. il n'est pas d'époque de l'année ou l'on ne puisse manger de ses fruits, et il présente le même agrément que s'il étoit réellement chargé de fruits en tous tems.

la maturité des premières poires commence en juillet, et même à la fin de juin, dans les années hatives, et dans les provinces méridionales: elles murissent successivement sur les arbres, sans interruption, jusqu'au mois d'octobre. on cueille alors les poires d'automne, qui ne peuvent acquerir sur les arbres leur maturité, et celles d'hyver à la fin du même mois, ou au plustard dans le commencement de novembre.

c'est dans la fruiterie que les poires d'automne et d'hyver achèvent de se perfectionner; on les y voit

insensiblement changer de couleur, y murir, et quelques unes d'entre elles s'entretenir sans se gâter, jusqu'aux nouvelles de l'année suivante. pour conserver les poires d'automne et d'hyver, six semaines ou deux mois au delà de leur terme ordinaire, il faut, après les avoir cueillies, les entasser sur une table dans la fruiterie, et les y laisser, jusqu'à ce qu'elles soyent bien chargées d'humidité, ou comme on le dit, vulgairement, jusqu'à ce qu'elles ayent ressué, ce qui arrive en plus ou moins de tems, quelque fois en vingt quatre heures, suivant la température de l'air. alors on les essuie bien avec un linge, et on les arrange l'une à côté de l'autre à un air sec. lorsqu'elles sont très sèches on les enveloppe séparément de papier, ou les place assez éloignées les unes des autres, pour qu'elles ne se touchent pas, dans des tiroirs, ou sur des planches dans des armoires qui soyent bien à l'abri de la gelée et de l'humidité,

et on les y enferme, avec ces attentions on prolonge la durée des poires de S.t germain, jusques vers la fin d'avril, et celle des autres poires tardives à proportion.

les poires tapées se font de cette manière.

on cueille les poires, qu'on veut préparer, un peu avant leur maturité, et on a le soin de ne pas leur ôter la queue; on les pèle en conservant les pelures; on les passe dans l'eau bouillante, ou on les laisse bouillir quelques minutes, après quoi on les retire. les poires retirées de l'eau et égouttées sont rangées sur des claies, et portées dans un four, un peu moins échauffé que pour cuire du pain; on les y laisse pendant douze heures, après quoi on les retire pour les y remettre successivement trois jours de suite, et le quatrième jour, avant de les mettre de nouveau au four on les applatit avec les doigts ou une spatule de bois, et on les trempe, ainsi applaties et cette fois seulement dans un sirop qu'on a préparé dès le premier jour en faisant cuire, dans l'eau bouillante, qui a d'abord servi à mettre les

poires, les pelures de ces mêmes poires, jusqu'à ce qu'on puisse en exprimer le jus, en les passant dans une passoire, ou dans un linge clair et blanc, et en remettant bouillir ce jus exprimé, jusqu'à ce qu'il soit réduit en syrop épais, on peut y ajouter une petite quantité de sucre pour lui donner plus de qualité.

La dernière fois qu'on expose les poires à la chaleur du four, on finit par les laisser, jusqu'à ce qu'elles soyent suffisamment sèches, ce qu'on connoit à leur couleur d'un brun rougeâtre, à leur chair ferme et demi-transparente, lorsqu'elles sont retirées du four, on les conserve dans des boëtes garnies de papier, ou tout simplement dans des tonneaux. déposées dans des endroits secs, elles peuvent se garder fort bonnes pendant deux ou trois ans; elles sont cependant meilleures dans la première année. les variétés qu'on doit préferer pour faire les poires tapées sont, le rousselet, l'angleterre, le doyenné, le Beurré ord^re.

le messire jean, et le martin sec.

il y a une manière plus simple de dessècher les poires au four; elle consiste à les y mettre après qu'on a retiré le pain, ou sur l'âtre même, préalablement nétoyé, ou sur des claies. on les y remet une seconde, une troisième et même une quatrième fois, selon leur grosseur, jusqu'à ce qu'elles soyent convenablement desséchées ou pour mieux dire sechées, on les met ensuite dans des tonneaux qu'il faut placer dans un endroit sec.

depuis quelques années, les epiciers vendent des poires et des pommes sechées au four avec leur peau, et coupées par tranches. en mettant infuser ces fruits dans l'eau commune, jusqu'à ce que la fermentation s'établisse, on obtient une espèce de petit cidre, qui n'est pas désagréable, mais qui, lorsqu'on en fait trop d'usage, donne de fortes dyssenteries.

c'est avec les poires et le vin doux ou le cidre qu'on fait le résiné.

on peut faire sans vin ni sucre une

confiture de poire, très économique, et plus douce que le raisiné ordinaire. toutes sortes de poires d'hyver, ou poires cassantes peuvent y entrer; mais celle qu'on fait avec le messire jean et le martin sec, est la meilleure. pour cela, après avoir pelé ses poires, on fait, avec leurs pelures bouillies dans l'eau une espèce de syrop. lorsque ce syrop est au point convenable, on y jette les poires coupées par quartiers, et on les y fait cuire, jusqu'à ce que le tout soit suffisamment réduit.

la pâte de poires ne diffère des confitures, que parce qu'on a fait évaporer la plus grande partie de l'eau que contenoient ces dernières, de sorte qu'elle prend plus de consistance, et peut se conserver en morceaux aplatis, en ayant soin de placer dans un endroit très sec les boëtes dans les quelles on la renferme.

les poires fondantes, douces et sucrées sont

rafraichissantes, légèrement laxatives, elles conviennent aux personnes qui ont le ventre paresseux : celles qui ont la chair dure ou plus ou moins acerbe, sont au contraire astringentes. les poires cuites au four, ou sous la cendre sont permises aux convalescens, mais leur usage n'est pas bon, à ceux qui sont sujets à la colique.

le jus ou le suc retiré des poires s'appèle poiré. les poires les plus âpres, fournissent le meilleur. les poires à poiré se recueillent à deux époques différentes : celles de la première époque, connue sous le nom de poires tendres, se récoltent en septembre, et les autres, sous celui de poires dures, en octobre. on ne laisse pas murir les poires autant que les pommes, il suffit, pour qu'elles soyent bonnes à pilér, que leur maturité s'annonce par leur couleur jaune, par une odeur particulière, et on évite avec soin, non seulement d'en laisser qui soyent pourries, mais encore on rejette celles qui sont molles.

le poiré, par la distillation, donne de l'eau de

vie en plus grande quantité que le cidre, et de meilleure qualité; on le convertit aussi en vinaigre qui, pour les propriétés, approche beaucoup de celui qu'on fabrique avec le vin blanc.

plusieurs insectes sont nuisibles au poirier, le plus dangereux de tous est la tingis, connue le nom de tigre, et que les jardinier appellent le puceron du poirier. cet insecte est si abondant qu'il cause quelque fois même la mort de l'arbre. il est fort difficile de le détruire autrement qu'en l'écrasant avec les doigts; cependant on dit qu'en mettant au pied de l'abre du fumier de cochon, ce moyen detruit ces insectes, ce qui est facile à éprouver.

le charançon gris cause aussi beaucoup de dommage au poiriers en dévorant au printems les bourgeons naissant, il n'y a d'autre moyen de les détruire, que d'en faire la recherche au moment ou il vient à se montrer. plusieurs

autres insectes font du tort aux poirier et on ne connoit aucun moyen certain de les détruire. le meilleur, et le seul pratiquable est décheniller les arbres un peu avant la pousse des feuilles.

le bois du poirier sauvage est pezant; d'une couleur rougeâtre d'un grain fin, serré et très uni, et n'est pas sujet à être piqué par les vers. il prend très bien la teinture noire, alors il ressemble si bien à l'ébène, qu'on a de la peine à l'en distinguer, après le Buis et le cormier, c'est le meilleur bois qu'on puisse employer pour la gravure, et la sculpture en bois. après le buis et le cormier. il est très propre aussi aux ouvrages du tour, et pour faire des outils de menuiserie, par ce qu'il est dur, et qu'il ne flechit pas, il prend un beau poli, et est facile à travailler

les charpentiers l'employent dans les menues pièces du rouage des moulins, les menuisiers pour en faire des meubles, les ébenistes pour la marquetterie, les luthiers pour les bassons, des flûtes et autres instrumens. il ne faut pas le

faire macérer dans l'eau, comme quelques ouvriers le pratiquent, parceque cela altère sa couleur et sa dureté. le bois du poirier cultivé, est toujours plus tendre que celui de l'arbre sauvage.

═

coignassier de la chine.

cydonia sinensis

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ........... (lin)

fam. nat. les rosacées .............. (Juss.)

nom vulg.

le coignassier de la chine est un grand arbrisseau qui paroit s'élever à quinze ou vingt pieds environ, et qui a le port du coignassier ordinaire, l'écorce de ses rameaux est lisse, d'un brun grisâtre; ses feuilles sont ovales oblongues, courtement pétiolées, aiguës, lisses et d'un vert gai en dessus, chargées en leurs bords de dents très fines, très rapprochées, et terminées par une petite glande, leur partie inférieure est couverte d'un duvet cotonneux peu épais; elles sont munies à leur base de deux stipules ovales, lancéolées, pubescentes,

dentées et glanduleuses à leurs bords, ordinairement un peu plus longues que le pétiole. ces deux stipules durent peu et tombent ordinairement, lorsque les feuilles ont acquis tout leur développement les fleurs sont larges de dix huit à vingt lignes terminales et solitair à l'extrêmité de chaque petit rameau qui les porte. elles sont composées d'un calice à cinq divisions, aigues, réflechies en arrière lisses et glabres en dehors, cotonneuses en dedans; d'une corolle de cinq pétales ovoïdes, creusés en cuiller, rétrécies en onglet à leur base, d'une belle couleur rose, et ressemblant parfaitement à la teinte des fleurs du pêcher, elles sont variées de nervures plus foncées. les étamines sont au nombre de vingt, moitié plus courtes que les pétales; leurs filaments subulés, d'un rose tendre, portent à leur sommet des anthères oblongues. l'ovaire placé au centre du calice, avec lequel il adhère, est surmonté de cinq styles, au moins moitié plus courts que les étamines, élargis en massue à leur extrêmité et terminés par des stigmates simples. le fruit est

d'une forme alongée, inégale dans son diamètre, et comme bosselée dans plusieurs parties; il a quatre pouces deux à quatre lignes de hauteur, sur trente deux à trente trois lignes de largeur. la couleur de sa peau est d'abord ver= dâtre, et elle devient d'un jaune citron pâle, lors de sa ma= turité. sa chair est très adhérente à la peau, d'une consis= tance ferme et sèche, presque sans eau, grenue et comme boiseuse, sa couleur est d'un jaune très faible, son odeur se rapproche beaucoup de celle du coing ordinaire; mais elle est moins forte, moins suave, et tire un peu sur celle de l'ananas, sa saveur est acide, stiptique, approchant de celle du coing sauvage. l'intérieur du fruit se divise en cinq loges formées d'un tissu cartilagineux, longues chacune de trente à trente trois lignes, et contenant sur deux rangs, quarante à soixante graines et au delà dont les inférieures avortent ordinairement. ces graines sont

brunes, ovales, applaties, pointues du côté du germe, par le quel elles sont attachées à l'axe du fruit.

il est indigène de la chine.

---

explication de la planche.

1. un rameau du coignassier de la chine avec une fleur.

2. le calice et quelques étamines.

3 le calice et le pistil.

4 un pétale séparé.

5 un fruit entier.

6 un fruit coupé perpendiculairement, et laissant voir les graines ou pepins.

7. pepins vus séparément.

---


1.



cydonia. sinensis. coignassier de la chine.

6

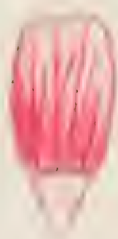










coignassier à fruit en gourde.

tige frutescente, epineuse, feuilles ovales oblongues, glabres, dentées en scie, fleurs réunies en un petit corymbe, fruit en forme de gourde.

Sidonia lagenaria.

classe Icosandrie, ord. pentagynie . . . . . . . . . . (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . . . . . . . . . . . . . . . (Juss)

nom vulg.

ce coignassier est un petit arbrisseau qui ne s'élève guère qu'à deux ou trois pieds; sa tige se divise dès sa base en plusieurs rameaux assez menus, recouverts d'une écorce brunâtre, chargée d'un duvet court, surtout pendant leur jeunesse. ses rameaux sont chargés ça et la d'épines aiguës, longues de six à huit lignes, sortant horizontalement de l'aiselle d'une feuille. les feuilles sont alternes, ovales-oblongues, rétrécies en pétiole à leur base, luisantes d'un vert gai en dessus, plus pâles en dessous, parfaitement

glabres, un peu coriaces, finement dentées en scie en leurs bords, elles sont munies à leur base, et dans leur jeunesse seulement, de deux stipules réniformes, dentées. les fleurs sont réunies trois à dix ensemble, en un petit corymbe qui sort d'un bourgeon fort court, et le long de la partie latérale des rameaux. le pédicelle particulier de chaque fleur est ordinairement muni à sa base, d'une feuille plus petite, et plus arrondie que celle des rameaux stériles. chacun de ces pédicelles n'a guères que deux à quatre lignes de long, et il porte vers la base du calice, deux ou trois petites bractées linéaires, ciliées, d'une couleur rougeâtre, tombant promptement. chaque fleur offre un calice campanulé, adhérent par sa base avec l'ovaire situé inférieurement, divisé supérieurement en cinq dents arrondies, ciliées; cinq pétales arrondis, ouvert d'un rouge écarlate plus ou moins foncé, insérés par un onglet court, au dessous des sinus formés par les dents du calice; trente six à quarante étamines à filamens rougeâtres, redressées et resserrées

et une sorte de faisceau autour des styles, et portant des anthères arrondies. ceux ci, de la même longueur que les étamines, sont au nombre de cinq, velus à leur base, et reunis en un seul faisceau, terminés chacun à leur sommet par un stigmate en tête. le fruit que nous n'avons pu voir parvenu à sa maturité parfaite, par ce qu'il etoit tombé avant, avoit au quatrième mois de son développement, douze à quinze lignes de longueur; il etoit étranglé et ressèré dans le milieu comme une gourde, et d'une couleur verdâtre; il étoit divisé, dans son intérieur, en cinq loges contenant un grand nombre de pepins.

cette espèce est originaire du Japon.

le coignassier de la chine passe très bien l'hiver en pleine terre dans le climat de Paris, c'est ainsi qu'il est resté depuis dix ans dans le jardin des plantes à Paris où des froids de neuf à dix dégrés, ne lui ont fait éprouver

que de faibles accidens, il paroît d'ailleurs peu délicat sur la nature du sol dans lequel on le plante; on le multiplie avec succès par le moyen des marcottes, même des boutures, et surtout par la greffe. on la enté sur le coignassier sauvage, sur le poirier, sur le pommier hybride, et sur l'aubeépine. jusqu'à present il ne peut être considéré que comme arbre d'agrément, le fruit n'étant encore bon à manger ni crud, ni cuit

le coignassier du japon est encore rare. les fleurs paroissent en may, et se succèdent les unes aux autres, pendant plusieurs mois.

on le multiplie de boutures et de marcottes, ou on le greffe sur coignassier. jusqu'à présent on ne l'a cultivé qu'en pot ou en caisse, et on le rentre dans l'orangerie pendant l'hiver.

---

explication de la planche.

1. un rameau en fleur du coignassier à fruit en gourde.

1. le calice et les étamines.

2. le calice coupé perpendiculairement, et laissant voir les germes. les styles ont été réservés avec quelques étamines

3 un petale vu séparement.

═



coignassier à fruit en gourde. Sidonia lagenaria.

# hydrangée à feuilles de chêne

## hydrangea quercifolia.

classe décandrie, ord. digynie ---------- (Lin.)

fam. nat. les saxifrages ---------- (Juss.)

nom. vulg.

cette espèce forme un arbrisseau dont la tige, décidément ligneuse, s'élève à quatre ou cinq pieds, et se divisant en plusieurs rameaux verdâtres dans la jeunesse, et recouverts dans l'âge adulte d'une écorce jaune brunâtre. ses feuilles sont opposées, pétiolées, d'un vert foncé en dessus, d'un vert blanchâtre et pubescentes en dessous, fort grandes et fort larges: les plus grandes ont un pied et demi ou plus de longueur; elles sont anguleuses, à cinq ou sept lobes aigus et chargés de petites dents éloignées. les fleurs disposées à l'extrémité des rameaux en une panicule très garnie sont de deux sortes, les unes grandes, et les autres

dix fois plus petites. les premières en petit nombre, il n'y en a guère, tout au plus deux au sommet de chaque rameau de la panicule, sont blanches, larges de quinze lignes et même plus, composées d'un calice pétaliforme, de quatre grandes folioles arrondies, ou presque réniformes, opposées en croix, de quatre petits pétales blanchâtres, creusés en cuiller, ayant environ une demi-ligne connivens et recouvrant quelques étamines avortées, sans aucune apparence d'organe femelle. les secondes quinze à vingt fois plus nombreuses, sont composées d'un petit calice à cinq ou six dents fort courtes; de cinq pétales ovales, creusés en cuiller, blanchâtres, longs d'une ligne ou un peu davantage, de dix étamines à filamens cylindriques, blanchâtres, plus longs que les pétales, d'un ovaire globuleux adhérent au calice, surmonté par deux ou trois styles, très courts, et terminé par autant de stigmates à tête arrondie.

cette plante est originaire

de l'amérique septentrionale, elle n'est pas encore commune et donne des fleurs pendant tout l'été, on la multiplie de marcottes et de boutures. il faut la planter dans une terre un peu humide, de préférence dans celle de Bruyère. il ne faut pas la placer dans un endroit trop exposé au soleil, elle reussit mieux un peu à l'ombre.

explication de la Planche

sommité fleurie d'un rameau.

1. un pétale vu séparément grossi.

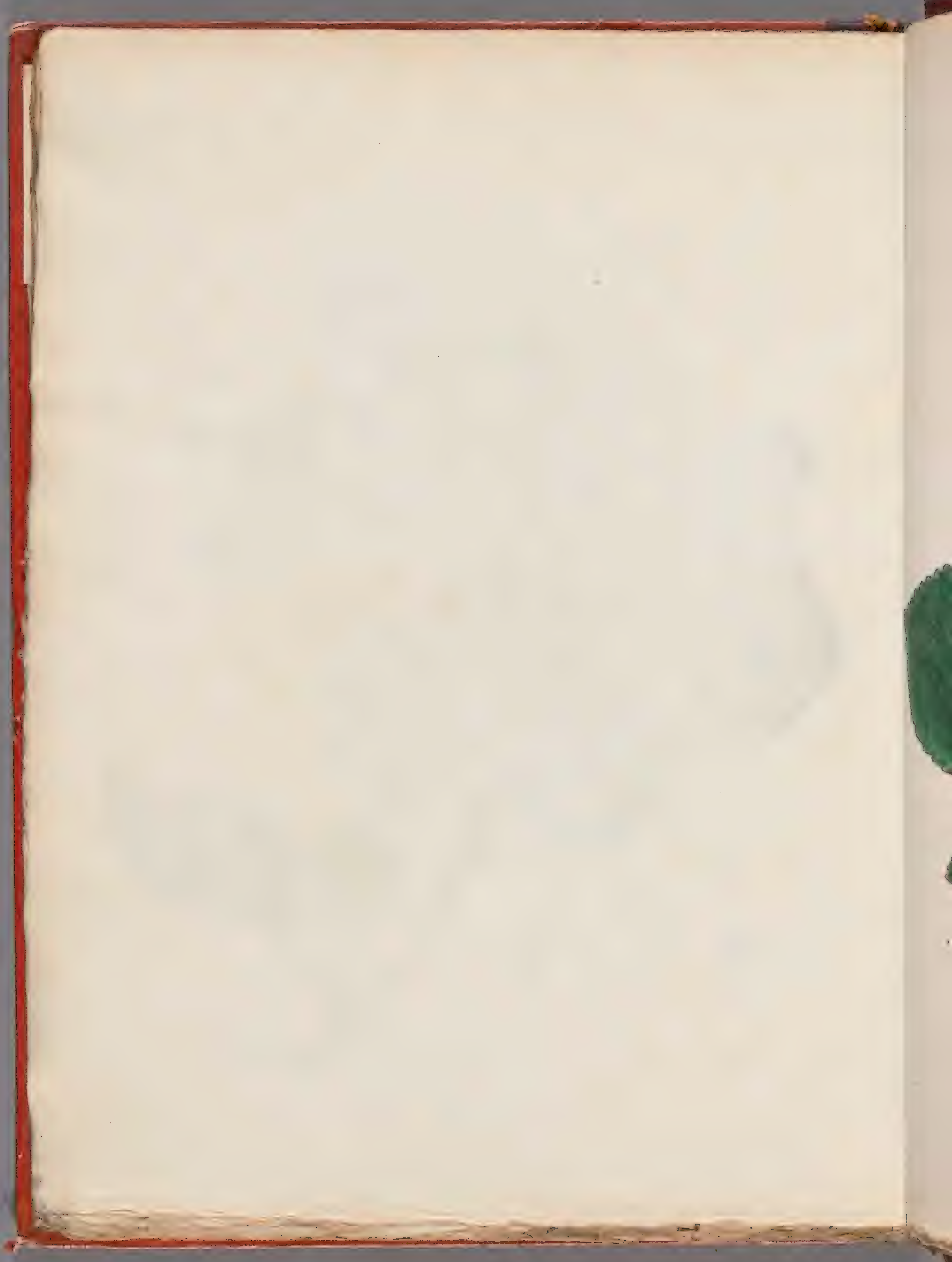
2. une fleur entière vue séparément

3. la même fleur sans les étamines.

---




hydragée à feuilles de chêne hydra-gea quercifolia.





Argoussier, faux nerprun.

hippophæ Rhamnoïdès.

classe Dioecie, ord. tetrandrie . . . . . . (lin.)

fam. nat. les chalefs. . . . . . . . . (Juss.)

nom. vulg.

L'argoussier faux nerprun est un arbrisseau dont la tige, rarement droite, plus souvent tortue, divisée en rameaux nombreux, épineux à l'extrémité, ne forme souvent qu'un buisson; quelque fois cependant, surtout lorsqu'il est cultivé, il s'élève jusqu'à douze ou quinze pieds. ses feuilles sont linéaires-lancéolées, alternes, assez rapprochées les unes des autres, elles paroissent glabres en dessus, quoi qu'elles soyent assez abondamment chargées de petites écailles arrondies, creusées en leur centre, en dessous, elles sont toutes couver=

tes de petites écailles luisantes argentées, ou grisâtres, qui leur donne en cet particulier air blanchâtre; elles sont en outre parsemées de quelques autres écailles roussâtres. l'écorce des jeunes rameaux, et les calices des fleurs sont aussi plus ou moins chargés de pareilles écailles, ce qui communique à ces fleurs, une couleur roussâtre, ou comme de rouille de fer. les fleurs sont petites, courtement pédonculées; elles viennent le long des rameaux plusieurs ensemble entre les feuilles naissantes, et se développent souvent avant celles ci. aux fleurs succèdent de petites baies d'un jaune orangé, ou roussatre qui se trouve placées à la base des rameaux de l'année. cet arbrisseau croît spontanement dans les alpes et sur les bords humides de la méditerannée.

expl. de la planche.

un rameau de l'argoussier faux-nerprun, portant des fruits.

1. fruit coupé horizontalement pour laisser voir la graine.

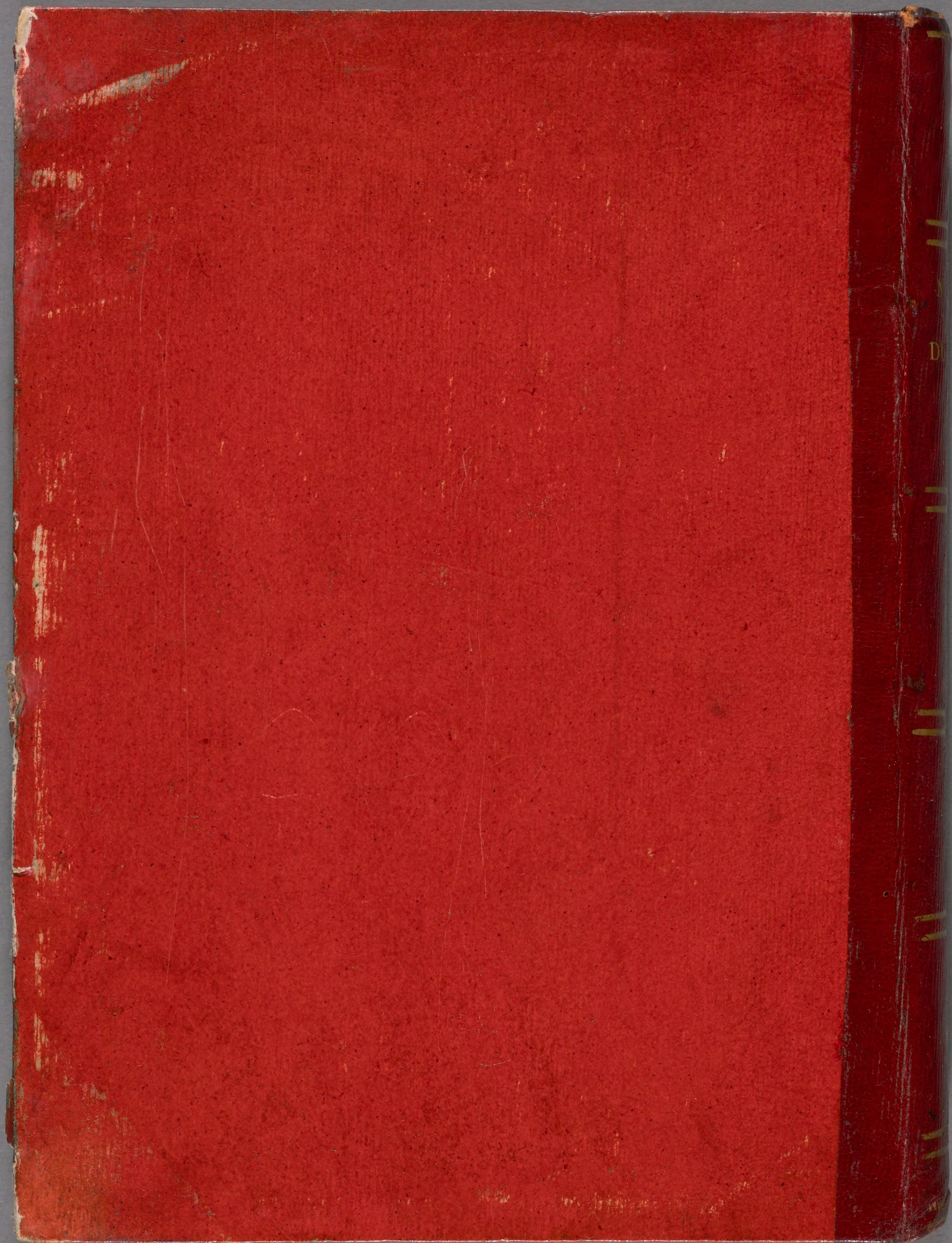
2. graines vues séparément.

═




hippophaë Rhamnoidès. argoussier, faux nerprun.

48 pl





NOUVEAU
DU HAMEL



7





